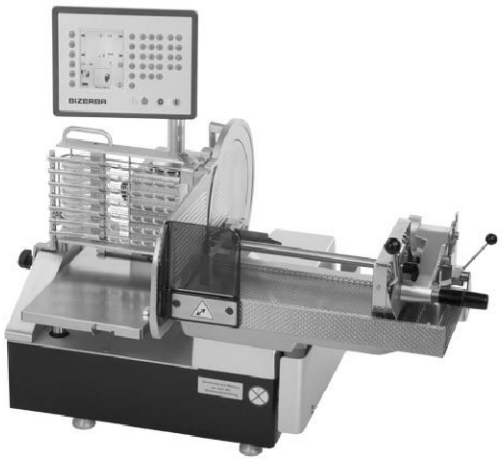
Schneidemaschine A400 / A400FB

Bedienungsanleitung

6.054.98.5.00.04

A400FB



A400

BIZERBA

Bizerba Service
Telefon 01805-243546

Alle Rechte vorbehalten
All rights reserved
Tous droits réservés
Reservados todos los derechos
Tutti i diritti riservati

© 12 / 2007

Bizerba GmbH & Co. KG,
72336 Balingen

Postfach 10 01 64
72301 Balingen/Germany,
Tel. (+49 7433) 12-0, Fax (+49 7433) 12-2696
e-mail: marketing@bizerba.com
Internet: http://www.bizerba.com

Inhaltsverzeichnis

Seite

1 Allgemeines . . . . . 1 - 1

1.1 Hinweise zur Gewährleistung . . . . . 1 – 1
1.2 Hinweise zur Sicherheit . . . . . 1 – 2
1.3 Übersicht, Bau-Teile-Benennung A400 . . . . . 1 – 3
Übersicht, Bau-Teile-Benennung A400FB . . . . . 1 – 4
1.4 Technische Daten A400 . . . . . 1 – 5
Technische Daten A400FB . . . . . 1 – 6
1.5 Gerätebeschreibung . . . . . 1 – 7
1.6 Schneidgut, Einsatzbereich, Umgebungseinflüsse . . . . . 1 – 9

2 Geräte-Installation . . . . . 2 - 1

2.1 Aufstellung auf Arbeitstisch . . . . . 2 – 1
2.2 Aufstellung auf fahrbarem Bock . . . . . 2 – 1
2.3 Elektrischer Anschluß . . . . . 2 – 2
2.4 Probebetrieb, Drehrichtung prüfen . . . . . 2 – 2
2.5 Option Shaving . . . . . 2 – 3

3 Geräte-Bedienelemente . . . . . 3 - 1

3.1 Hauptschalter . . . . . 3 – 1
3.2 Tastatur . . . . . 3 – 2
3.3 Anzeigesymbole . . . . . 3 – 5
3.4 Anzeigen, Plätze . . . . . 3 – 7
3.5 Papierhalter . . . . . 3 – 15
3.6 Schneidgutstütze . . . . . 3 – 15

4 Geräte-Bedienung / Schneiden . . . . . 4 - 1

4.1 Langes Schneidgut einlegen . . . . . 4 – 1
4.1.1 Schlitten (200/400 mm) . . . . . 4 – 1
4.1.2 Schlitten (600 mm) . . . . . 4 – 2
4.2 Kurzes Schneidgut einlegen . . . . . 4 – 2
4.3 Schneiden . . . . . 4 – 3

Seite

5 Reinigung ..... 5 - 1

5.1 Vorbereitung zur Reinigung und Bau-Teile abnehmen ..... 5 - 1
5.2 Reinigen ..... 5 - 7
5.3 Reinigungsplan ..... 5 - 8
5.4 Maschine betriebsbereit machen ..... 5 - 10

6 Messer schleifen ..... 6 - 1

6.1 Schleifapparat ..... 6 - 1
6.2 Vorbereitung zum Schleifen ..... 6 - 1
6.3 Schleifen ..... 6 - 3
6.4 Abziehen ..... 6 - 3
6.5 Schleifapparat abnehmen ..... 6 - 4
6.6 Schleifstaub entfernen und Maschine betriebsbereit machen .... 6 - 4

7 Wartung / Instandhaltung ..... 7 - 1

8 Störungen ..... 7 - 1

9 Sonderzubehör ..... 7 - 2

10 Betriebsbedingungen ..... 8 - 1

10.1 EG-Richtlinien/Normen und Empfehlungen ..... 8 - 1
10.2 Netzversorgung ..... 8 - 1
10.3 Luftkonvektion ..... 8 - 2
10.4 Grenzwerte für Schutzart, Temperatur und Luftfeuchte ..... 8 - 2

Anhang ..... 9 - 1

Festprogramme

Konformitätserklärung A400

Konformitätserklärung A400FB

1 Allgemeines

1.1 Hinweise zur Gewährleistung

VORSICHT **Diese Hinweise sind Voraussetzungen, die vor Inbetriebnahme und während des Betriebs unserer Geräte erfüllt sein müssen, um einen sicheren und störungsfreien Betrieb zu gewährleisten.**

Wenn Sie bezüglich der praktischen Anwendung dieser Bedingungen Fragen haben, setzen Sie sich mit uns oder der zuständigen Kundendienststelle in Verbindung.

- Geräte bis zur Aufstellung nur in der Originalverpackung lagern und transportieren.
- Nicht aufstellen und nicht in Betrieb nehmen, bevor die Bedingungen erfüllt sind.
- Die Aufstellfläche muß waagerecht, eben, stabil, kipp- und rutschsicher sein. Gute Zugänglichkeit und bedientechnische Gesichtspunkte sind zu berücksichtigen.
- Aufstellung und Inbetriebnahme, sowie Einweisung in die Bedienung, Reinigung, Pflege und Wartung, erfolgt erstmals durch die zuständige BIZERBA-Kundendienststelle oder den BIZERBA-Fachberater.
- Die für einen Datendialog zwischen BIZERBA- und Fremdgeräten erforderliche Hard- und Software, ist mit uns schriftlich abzuklären.
- Das Aufsichts- und Bedienpersonal muß sich mit den Anweisungen dieser Bedienungsanleitung gründlich vertraut machen.
- Nur geschultes Personal darf mit dieser Maschine arbeiten. Nachschulungen müssen bei Bedarf wiederholt werden.
- Bei eigenmächtiger Aufstellung und eigenmächtiger elektrischer Installation, fehlerhafter Bedienung, nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch, baulicher Veränderungen, Abnahme von Schutzeinrichtungen, Verwendung von nicht BIZERBA-Original-Ersatz-und Zubehörteilen oder fremden Betriebsmitteln, lehnen wir jede Haftung ab.
- Der Benutzer handelt in diesen Fällen auf eigene Gefahr und hat auftretende Schäden selbst zu verantworten.
- Verwenden Sie deshalb nur BIZERBA-Original-Ersatz- und Zubehörteile.
- Bei natürlichem Verschleiß und Abnutzung lehnen wir Gewährleistungs- und Haftungsansprüche ab.

Die bildliche Darstellung kann wegen länderspezifischen Vorschriften und infolge des technischen Fortschrittes von der gelieferten Maschine abweichen.
Dies hat auf den Inhalt der Bedienungsanleitung keinen Einfluß.

1.2 Hinweise zur Sicherheit

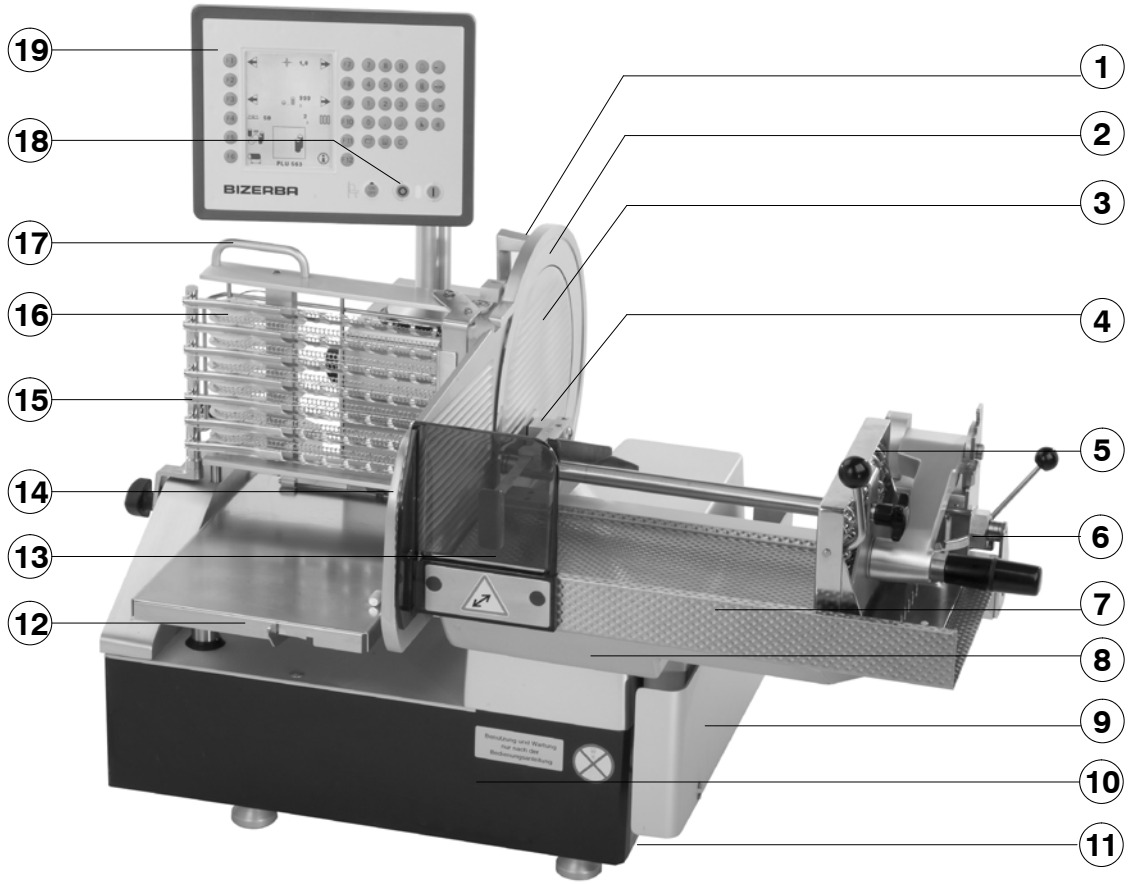
VORSICHT	**Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch, sowie bei unsachgemäßer Bedienung sind an dieser Maschine schwere Finger- und/oder Handverletzungen möglich.**

Bitte beachten Sie deshalb unbedingt die nachstehenden Sicherheitshinweise.

- Für den Platzbedarf sind die technischen Daten zu berücksichtigen. (Kapitel 1.4)
- Bei der Bedienung sind die beweglichen Teile zu beachten, insbesondere Messer und Schlitten.
- Treffen Sie Vorsorge, daß unbefugte nicht geschulte Personen und insbesonders Kinder die Maschine nicht in Betrieb setzen können, oder sich im Arbeitsbereich der Maschine aufhalten.
- Es besteht akute Verletzungsgefahr für das Bedienpersonal, wenn Schutz-Sicherheitseinrichtungen abgenommen, abgeändert oder umgangen werden.
- Arbeiten Sie konzentriert und lassen Sie sich nicht ablenken.
- Schneiden Sie nur zugelassenes Schneidgut laut dieser Bedienungsanleitung.
- Keine gefrorene Ware oder Fremdmaterial schneiden.
  Keine Experimente machen.
- Bei schadhaftem Netzkabel sofort neues Kabel durch einen Elektro-Fachbetrieb oder durch die zuständige BIZERBA-Kundendienststelle installieren lassen.
- Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und trocken, damit Sie eine rutschsichere tandfläche haben.
- Legen Sie keine Fremdteile auf die Maschine. Nicht als Ablage benutzen.
- Ziehen Sie unbedingt den Netzstecker , wenn Sie die Maschine reinigen.
- Schalten Sie die Maschine bei untypischen Geräuschen oder bei Verdacht auf Verletzungsgefahr sofort aus.
- Rufen Sie den zuständigen Kundendienst, wenn Sie die Störung nicht selbst beheben können.

1.3 Übersicht / Bau-Teile-Benennung

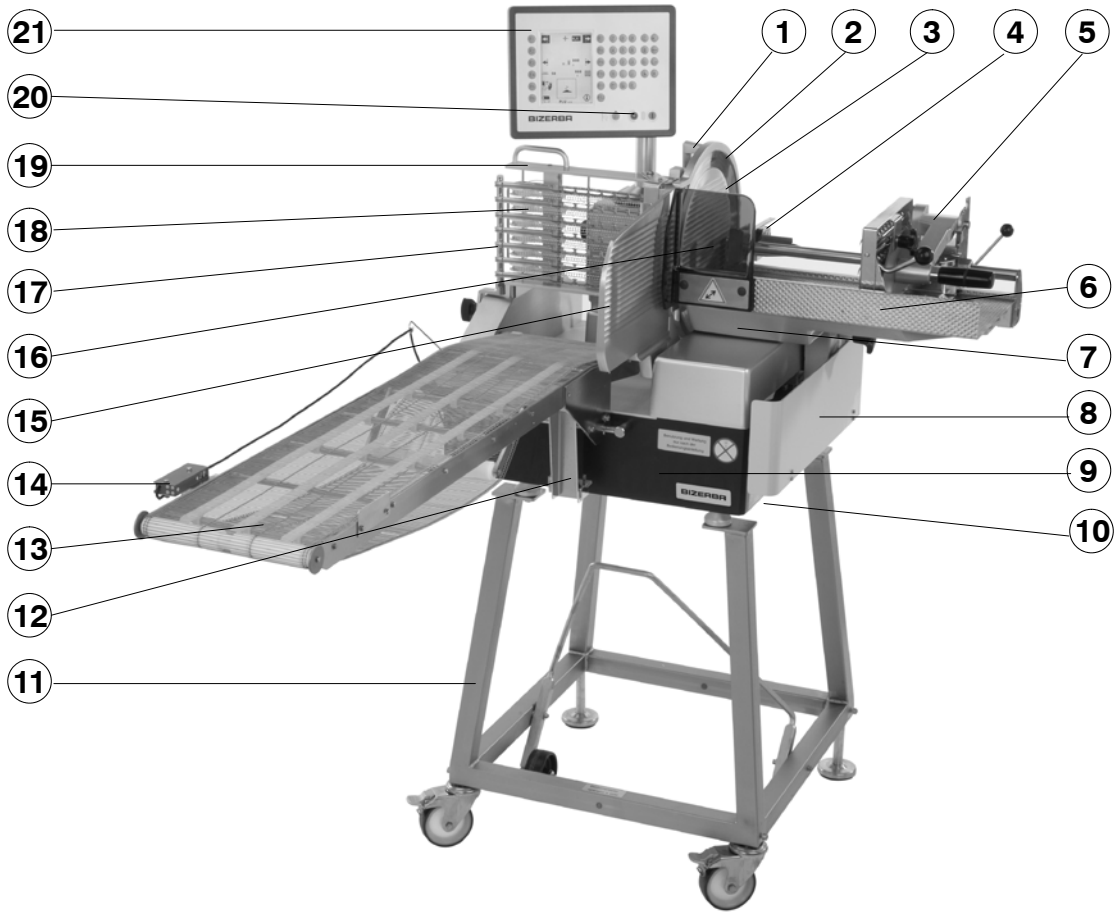
A400



1 Messerschutzring
2 Messer
3 Messerabdeckung
4 Schneidgutstütze
5 Schneidguthalter kpl. mit Restschneideeinrichtung
6 Zuführschlitten
7 Schlitten
8 Schlittenführung
9 Schutzabdeckung
10 Antriebsgehäuse
11 Leistungsschild
12 Ablegetisch
13 Rückwand
14 Anschlagplatte
15 Ableger
16 Zuführwalze mit Leitkamm
17 Kettenrahmen
18 Hauptschalter
19 Bedien- und Anzeigetableau auf Motorturm
(optional am Antriebsgehäuse)

Zubehörtasche ohne Abb.
Inhalt: Schleifapparat, Papierfilz, Reinigungstuch, Handbürste, Bürste mit Pinsel, Öler

A400FB



1 Messerschutzring
2 Messer
3 Messerabdeckung
4 Schneidgutstütze
5 Schneidguthalter kpl. mit Restschneideeinrichtung
6 Schlitten
7 Schlittenführung
8 Schutzabdeckung
9 Antriebsgehäuse
10 Leistungsschild
11 Aufstellbock, fahrbar
12 Riegel an Bandabstützung
13 Förderband
14 Lichtschranke
15 Anschlagplatte
16 Rückwand
17 Ableger
18 Zuführwalze mit Leitkamm
19 Kettenrahmen
20 Hauptschalter
21 Bedien- und Anzeigetableau auf Motorturm
(optional am Antriebsgehäuse)

Zubehörtasche ohne Abb.
Inhalt: Schleifapparat, Papierfilz, Reinigungstuch, Handbürste, Bürste mit Pinsel, Öler

1.4 Technische Daten

Die wichtigsten technischen Daten:

	A402	**A404**	**A406**
Außenmaße	= 850 x 800 mm	= 1050 x 800 mm	= 1255 x 800 mm
Arbeitsfläche	= 1010 x 850 mm	= 1210 x 850 mm	= 1280 x 850 mm
Aufstellfläche	= 410 x 490 mm	= 410 x 490 mm	= 410 x 490 mm
Höhe	Anzeige auf Motorturm:		= 835 mm
	Anzeige am Antriebsgehäuse:		= 670 mm
Ablegetisch			= 254 x 346 mm
Tischverschiebeweg			= 160 mm
– Papiergröße	1/8 Bogen		= 250 x 360 mm
Schneidgutgröße	– rund	min/max	= 50 / 180 mm
	– rechteckig	min/max	= 50 x 50 / 175 x 240 mm
		bzw.	= 30 x 240 mm
Schnittstärkeeinstellung, stufenlos			= 0,5 – 12 mm
Schlittenhubzahl			= 30 – 55 / min.
Messerdurchmesser			= 330 mm
Messerdrehzahl			= 266 U/min.
Gewicht			= ca.109 kg
Stromarten, Spannungen, Leistungsaufnahmen			= siehe Leistungsschild

Die wichtigsten technischen Daten:

	A402FB	**A404FB**	**A406FB**
Außenmaße	= 850 x 1710 mm	= 1050 x 1710 mm	= 1255 x 1710 mm
Höhe (auf Aufstellbock)	Anzeige auf Motorturm:		= 1535 mm
	Anzeige am Antriebsgehäuse:		= 1370 mm
Förderband, nutzbare Länge			= 1000 mm
nutzbare Breite			= 250 mm
Schneidgutgröße	– rund	min/max	= 50 / 180 mm
	– rechteckig	min/max	= 50 x 50 / 175 x 240 mm
		bzw.	= 30 x 240 mm
Schnittstärkeeinstellung, stufenlos			= 0,5 – 12 mm
Schlittenhubzahl			= 30 – 55 / min.
Messerdurchmesser			= 330 mm
Messerdrehzahl			= 266 U/min.
Gewicht Maschine			= ca.116 kg
Gewicht Aufstellbock			= ca. 16 kg
Stromarten, Spannungen, Leistungsaufnahmen			= siehe Leistungsschild

1.5 Gerätebeschreibung, Schneidemaschine A400 / A400FB

Typenbezeichnungen bzw. Varianten:

A402 = Ablegetisch-Ausführung mit 200 mm Schlitten
A404 = Ablegetisch-Ausführung mit 400 mm Schlitten
A406 = Ablegetisch-Ausführung mit 600 mm Schlitten
A402FB = Förderband-Ausführung mit 200 mm Schlitten
A404FB = Förderband-Ausführung mit 400 mm Schlitten
A406FB = Förderband-Ausführung mit 600 mm Schlitten
Alle Varianten sind mit fahrbarem Aufstellbock lieferbar.

Die A400 / A400FB ist eine Schneidemaschine, die das Schneidgut automatisch zuführt, schneidet und entsprechend eingestellter Programme ablegt.

Diese Schneidemaschine ist mit motorischem Schlittenantrieb, mit automatischer Schneidgutzufuhr und einem Ablegesystem ausgestattet.

Das Maschinen- und Motorgehäuse, die Anschlagplatte und die Messerabdeckung bestehen aus eloxiertem, die Schlittenführung aus beschichtetem und das Antriebsgehäuse aus lackiertem Aluminiumguß. Die Schlittenplatte ist aus rostfestem Stahlblech.
Die Rückwand besteht aus transparentem Kunststoff.

Alle in der Lebensmittelzone und im Griffbereich verwendeten Materialien, entsprechen den Bedingungen der Lebensmittelhygiene.

Die Schlittenführung ist über den ganzen Hubbereich durch eine Schutzabdeckung gesichert. Der Schneidguthalter mit der Restschneideeinrichtung ist mit beweglichen Greiferhaken ausgestattet.

Die Restschneideeinrichtung für den 200 mm und 400 mm Schlitten besitzt eine Klemmeinrichtung, sie kann zum Schneidguteinlegen hochgeschwenkt und arretiert werden. (beim 600 mm Schlitten ist das nicht möglich)

Die Ablegevorrichtung besteht aus Kettenrahmen mit Transportketten, Zuführwalze mit Leitkamm, sowie dem Ableger (Schläger) und dem Ablegetisch mit Papierhalter.

Getrennte Antriebssysteme für Messer, Schlitten, Schneidgutzuführung, Schnittstärkeeinstellung, Ableger und Ablegetisch.
Der Messerantrieb wird mit Netzspannung betrieben, die anderen Antriebe mit Niederspannung.

Alle Lagerungen, sowie das Getriebe und die offenen Gleitflächen sind mit im Lebensmittelbereich zulässigen Schmiermitteln geschmiert.

Der Hauptschalter befindet sich auf dem Bedien- und Anzeigetableau.
Er ist als Folienschalter mit den Tasten Grün=Ein /Rot=Aus und einer Signallampe zur Einschaltkontrolle ausgeführt. Die rote Taste reagiert bereits beim Antippen, sie erfüllt dadurch die Funktion zur Notabschaltung.

Die <Schneiden Start/Stopp>-Taste befindet sich auf der Tastatur des Bedien- und Anzeigetableaus.

Die Schützsteuerung mit Selbsthalteschaltung verhindert ein selbsttätiges Wiederanlaufen nach Spannungsunterbrechungen.

Am Bedien- und Anzeigetableau werden über die Folientastatur alle Maschinenfunktionen und Ablegeprogramme eingegeben.
Die Eingaben erfolgen an verschiedenen Plätzen (Arbeitsplatz, Maßplatz, PLU-Platz...).
Diese Plätze werden durch Bedienerführungs- und Funktionstasten aufgerufen.

Als Schutz- und Sicherheitseinrichtungen sind zu bezeichnen:

- **Messerschutzring, feststehend, nicht abnehmbar**
- **Messerabdeckung, feststehend, abnehmbar**
- **Anschlagplatte, hubabdeckend**
- **Rückwand, nicht abnehmbar**
- **Schutzabdeckung der Schlittenführung, hubabdeckend**
- **Autom. Abschaltung bei Überlastung eines Antriebsystems**
- **Autom. Abschaltung des Messer- und Schlittenantriebes in Einlegeposition**
- **Reinigungsprogramm, verriegelte Maschineneinstellung**
- **Schleifprogramm, verriegelte Maschineneinstellung**

1.6 Schneidgut, Einsatzbereich, Umgebungseinflüsse

Als Schneidgut zugelassen sind, unter Beachtung der zulässigen Abmessungen:

- Wurstwaren aller Art
- Schinken / Speck
- Rauchfleisch mit / ohne Schwarte
- Braten / Roastbeef
- Fleisch / Rouladen
- Schnittkäse
- Brot

Nicht geschnitten werden dürfen, wegen Verletzungsgefahr und Beschädigungen:

- NON FOOD Artikel
- Schneidgut mit Knochen
- Gefrorenes Schneidgut

Anmerkung: Bei überwiegendem Schneiden von Käse wird die Verwendung des speziellen Messers empfohlen. Siehe Sonderzubehör.

Einsatzbereich: Die Schneidemaschine ist zur Aufstellung im Verkaufsraum vorgesehen. Eine Aufstellung im Vorbereitungsraum ist zulässig.

Betriebsdauer: Für Dauerbetrieb ausgelegt (2 Schichtbetrieb 16 h/Tag)

Geräuschpegel:

A400:	69 dB(A)
A400FB:	71 dB(A)

Feuchtigkeit: Schutzart IP 33. Hohe Luftfeuchtigkeit bzw. Schwitzwasserbildung kann zu Maschinenschaden führen.

Temperatur: Zulässige Umgebungstemperaturen von –10° C bis +40° C.

Unfallschutz: Bei der Gesamtausführung wurden die Bestimmungen der europäischen Norm EN 1974 berücksichtigt.

2 Geräte-Installation

Transport und Lagerung der Maschine entsprechend den abgebildeten Symbolen auf der Verpackung. Die Auspackanweisung 6.054.49.106.00 ist zu beachten.

2.1 Aufstellung auf Arbeitstisch

Die Aufstellung, Inbetriebnahme und Einweisung
erfolgt erstmals durch die zuständige BIZERBA Kundendienststelle
oder den BIZERBA Fachberater.
Die bedientechnischen Gesichtspunkte sind dabei
zu berücksichtigen.
Aufstellfläche und Platzbedarf beachten (Kapitel 1.4)

Anforderung an die Aufstellfläche:
- waagerecht und eben
- kipp- und rutschsicher
- stabil und standfest (Gewicht ca. 109 kg / 116 kg)

Wichtiger Hinweis!
Zur Standsicherung der Maschine bei Tischaufstellung ist es unbedingt erforderlich, daß sie auf der Stellfläche gemäß beiliegender Zeichnung fixiert wird.
Zeichnungen und Einzelteile befinden sich im Zubehörbeutel der Maschine.

2.2 Aufstellung auf fahrbarem Bock

Die Aufstellung, Inbetriebnahme und Einweisung
erfolgt erstmals durch die zuständige BIZERBAKundendienststelle
oder den BIZERBA-Fachberater.
Die bedientechnischen Gesichtspunkte sind dabei zu berücksichtigen.
Aufstellfläche und Platzbedarf (Kapitel 1.4)

Anforderung an die Aufstellfläche:
- waagerecht und eben
- rutsch- und standsicher

Wichtiger Hinweis!
Zur Standsicherung der Maschine mit fahrbarem Bock ist es unbedingt erforderlich, daß sie auf der Stellfläche gemäß beiliegender Zeichnung fixiert wird.
Zeichnungen und Einzelteile befinden sich im Zubehörbeutel der Bockverpackung.

2.3 Elektrischer Anschluss

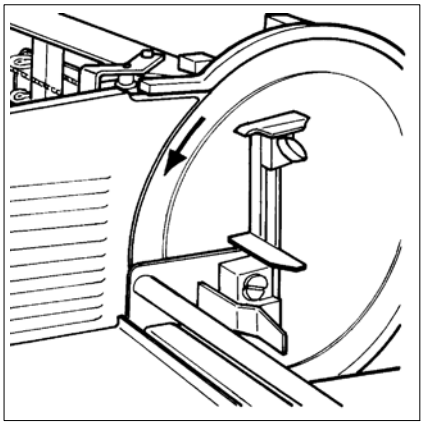
➪ vorhandene Netzspannung mit den Angaben des Leistungsschildes vergleichen

➪ bei Nichtübereinstimmung Schneidemaschine nicht anschließen, sondern BIZERBA-Kundendienst verständigen!

- Steckdose muß den nationalen Ländervorschriften entsprechen (z.B. VDE)
- bei Aufstellung im Vorbereitungsraum (Naßraum) ist der Netzanschluß entsprechend auszuführen.

Die Schneidemaschine selbst ist nicht spritzwassergeschützt!

2.4 Probebetrieb durchführen



bzw. bei Drehstromausführung, Drehrichtung prüfen

➪ Maschine einschalten (Hauptschalter Kap. 3.1)
die Signallampe leuchtet auf

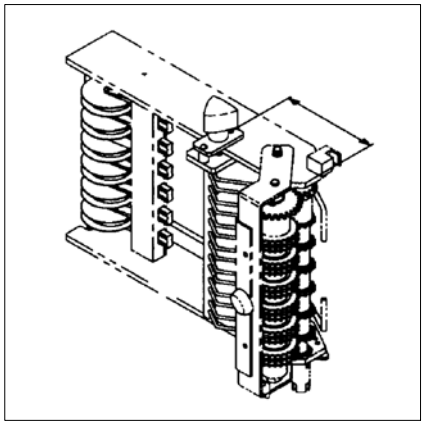
➪ Maschine starten <Schneiden Start/Stopp>
Messer muß in Pfeilrichtung drehen

VORSICHT **Schlitten setzt sich in Bewegung**

➪ Maschine stoppen <Schneiden Start/Stopp>

➪ Bei falscher Drehrichtung, Umpolung des Phasenwenders am Drehstromstecker der Maschine.

2.5 Option Shaving



Um den Shavingabweiser am Kettenrahmen zu montieren muß zuerst der Ablegearm demontiert werden.
(siehe S. 5-2)

➪ Den Shavingabweiser mit dem im Bild angegebenen Abstand mittels Dreikantschraube am Kettenrahmen festklemmen.

➪ Die Funktion Shaving im Bediener-Menü aktivieren. (siehe S. 3-8)

3 Geräte- und Bedienelemente

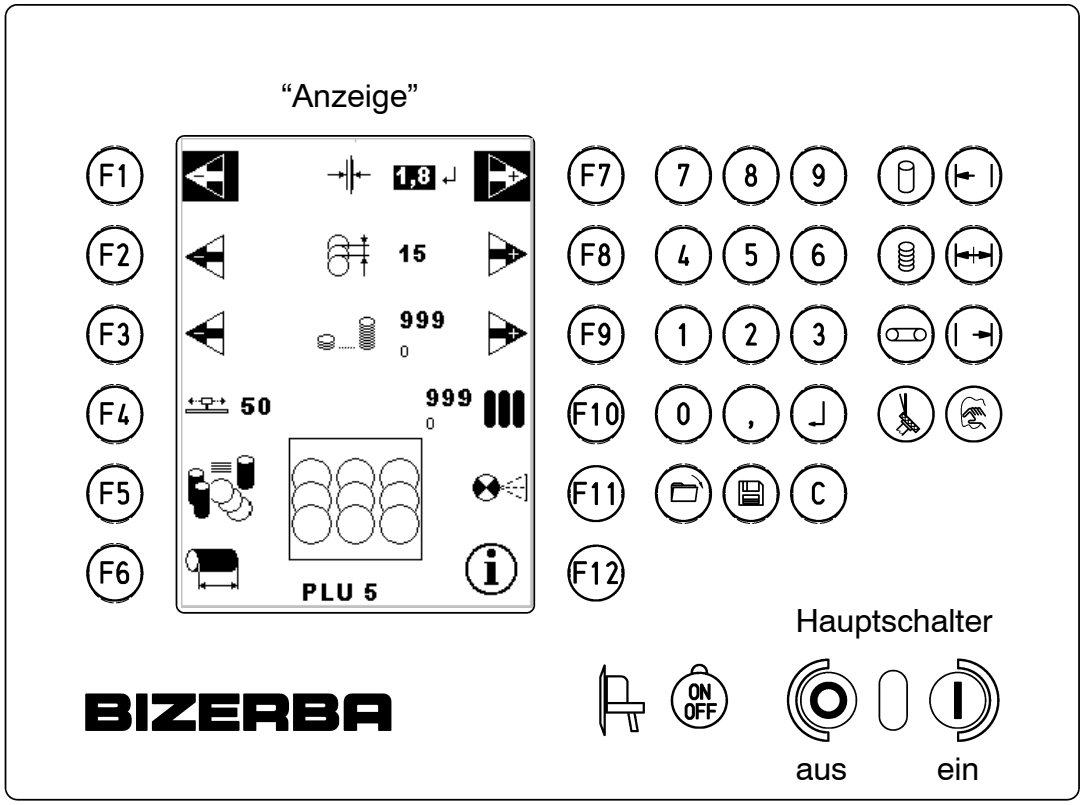
3.1 Hauptschalter

Durch Drücken der grünen Taste auf dem Bedien- und Anzeigetableau wird die Maschine eingeschaltet.
Die Signallampe leuchtet auf, die Anzeige wird aktiv, Schlitten, Ablegetisch und Schläger bewegen sich in Grundstellung.

Durch Drücken der roten Taste wird die Maschine ausgeschaltet (z.B. bei Arbeitsende).

Während des Betriebs nur zur NOTABSCHALTUNG! verwenden.
Der Maschinenlauf wird in jeder Stellung gestoppt.

Bedien- und Anzeigetableau



3.2 Tastatur

Taste	Funktion
	<Schneiden Start/Stopp>

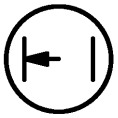
ON: Maschine setzt sich in Bewegung,
das eingestellte Programm wird abgearbeitet, LED leuchtet
OFF: Maschine bleibt in Grundstellung stehen,
das eingestellte Programm wird unterbrochen

<Reinigen>-Taste

Die Schnittstärke stellt sich automatisch auf < -1 mm.
Reinigungsplatz erscheint in der Anzeige,
Der Schlitten lässt sich nur in dieser Stellung auskippen.

<Schleifen>-Taste

Die Schnittstärke stellt sich automatisch auf > +15 mm.
Schleifplatz erscheint in der Anzeige.
Der Schleifapparat lässt sich nur in dieser Stellung montieren.

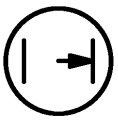


<Schneidgutablage links> bzw. oben

Schneidgut wird links bzw. oben auf die Ablage gelegt.
Bei richtiger Eingabe der Schneidgutabmessungen.

<Scheidgutablage mittig>

Schneidgut wird mittig auf die Ablage gelegt.
Bei richtiger Eingabe der Schneidgutabmessungen.



<Scheidgutablage rechts> bzw. unten

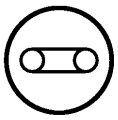
Schneidgut wird rechts bzw. unten auf die Ablage gelegt.

Ablegeprogramm <Stapeln> (PLU1)

Schneidgut wird auf einem Stapel abgelegt.
Tischmaschine max. 90 mm, FB-Maschine max. 60 mm.

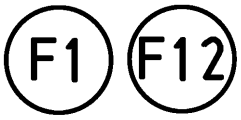
Ablegeprogramm <Fächern> (PLU3)

Schneidgut wird als Fächer in einer Lage abgelegt.



<Förderband abräumen> (nur bei FB-Maschine aktiv)

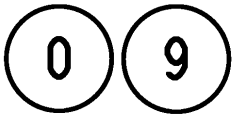
Funktionstasten <F1> bis <F12>



Aktivierungs-Tasten für die danebenliegenden Anzeigefelder.

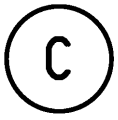
Die Tasten sind auf den verschiedenen Plätzen unterschiedlich belegt.

Zehner-Tastatur



Ziffern-Tasten <0> bis <9>

Die Eingaben beziehen sich stets auf den markierten Eingabebereich.

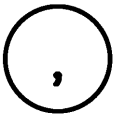


<C>-Taste (Clear)

Korrektur-Taste für alle Zahleneingaben

<Enter>-Taste

Abschluß-Taste nach jeder Zahleneingabe.



<Komma>-Taste

Nur bei Eingabe der Schnittstärke mit Komma.

Programm-Tasten

<Öffnen>-Taste

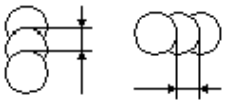
PLU aus dem Speicher abrufen.
PLU-Platz erscheint in der Anzeige.

<Speichern>-Taste

Neue PLU im Speicher ablegen oder vorhandene überschreiben oder löschen.
PLU-Platz erscheint in der Anzeige.

3.3 Anzeigesymbole

Schnittstäke


Fächerabstand längs oder quer

Scheibenzahl

Schlittenhubzahl

Portionenzahl

zum Ablageplatz

zum Maßplatz / Schneidgutlänge

Lichtschranke (nur bei FB-Maschine)

zum Informationsplatz

Verringern von Zahlenwerten

Vergrößern von Zahlenwerten

Zurück zum Arbeitsplatz

Stapeln 1fach

Stapeln 2fach (nur Tischmaschine)

Fächern längs

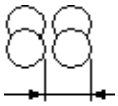
Fächern quer

Fächern längs mehrlagig (nur Tischmaschine)

Fächern quer mehrlagig (nur Tischmaschine)

Shaving (Spezialschläger erforderlich)

Gleichmäßige Verteilung des Schneidgutes auf der Ablage
(bei richtiger Eingabe der Schneidgutabmessungen)



Reihenabstand Fächern längs oder quer
(bei richtiger Eingabe der Schneidgutabmessungen)

Schneidguthöhe

Schneidgutbreite

Kontrast der Anzeige

Tageszähler für Schlittenhub

Schlüsselcode

Warnung!

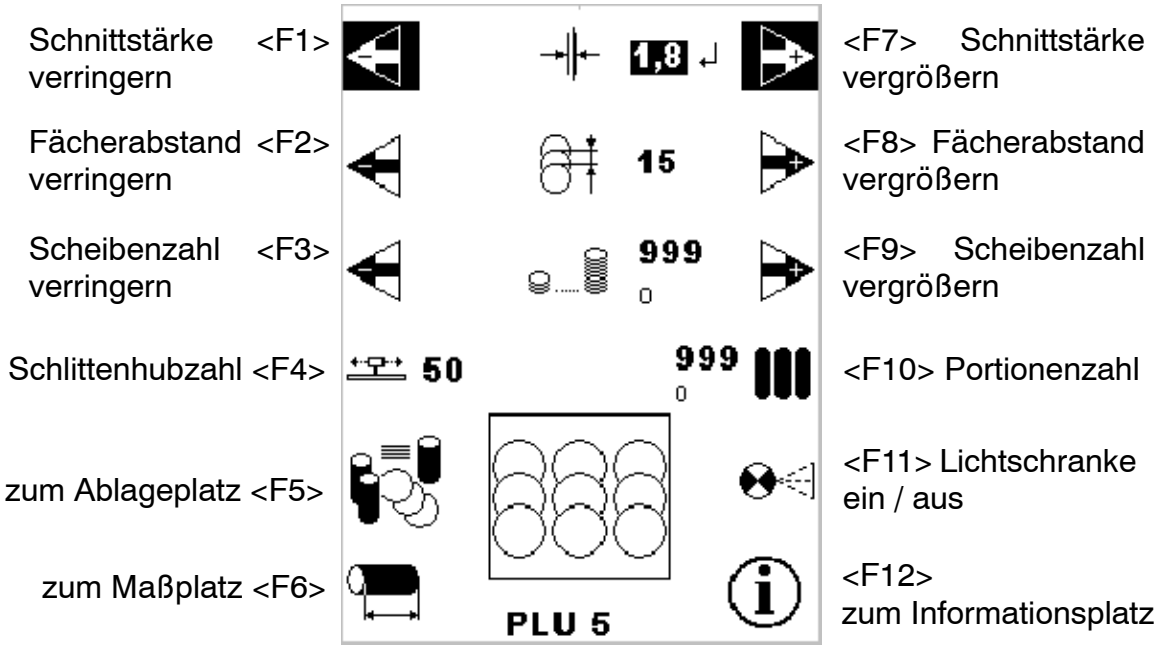
Maschine vor dem Reinigen ausschalten

3.4 Anzeigen, Plätze

Arbeitsplatz

Diese Anzeige erscheint nach dem Einschalten der Maschine mit den Einstellungen, die vor dem Ausschalten aktiv waren.

Alle Zahleneingaben können auch über die Ziffern-Tastatur eingegeben werden, mit <Enter> werden sie übernommen.



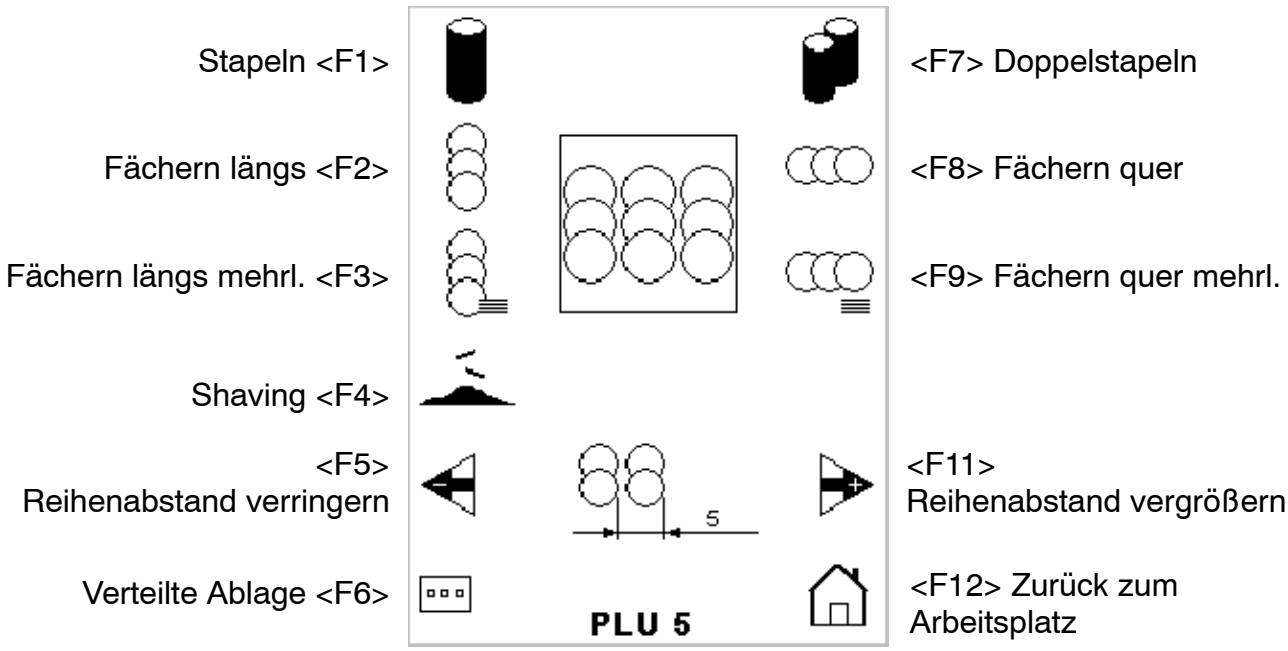
Die Lichtschranke ist nur bei FB-Maschinen vorhanden.

Ablageplatz

Hier werden die Ablagebilder auf dem Tisch bzw. dem Förderband festgelegt.

Das gewählte Ablagebild erscheint in der Mitte der Anzeige, im Beispiel “Fächern längs”, dreireihig.
Die Reihen werden über die Tasten <Schneidgutablage links, mittig, rechts>

dazu oder abgewählt.



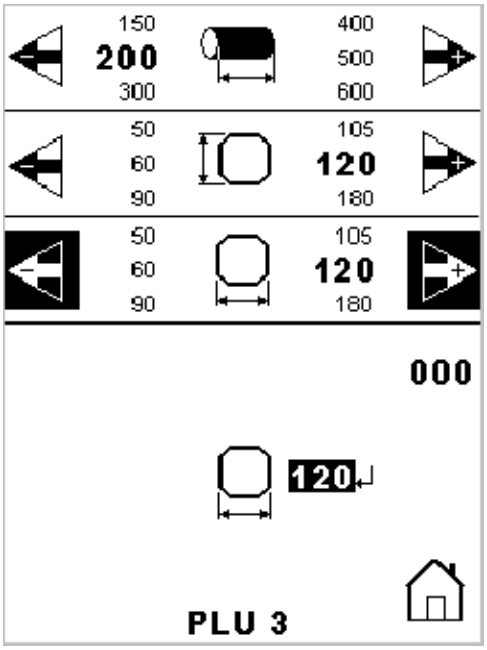
“Doppelstapeln” und “Fächern mehrlagig” sind nur bei Tischmaschinen möglich.

Maßplatz

Hier werden die Abmessungen des Schneidgutes eingegeben.

Dazu jeweils einen der vorgegebenen Werte für Schneidgutlänge, -höhe, -breite über die Funktionstasten wählen.

Für Höhe und Breite des Schneidgutes können Zwischengrößen eingegeben werden (zwischen 50 mm und 180 mm). Das ist wichtig für die korrekte Ablage.



Schneidgutlänge <F1>

Schneidguthöhe <F2>

Schneidgutbreite <F3>

<F7> Schneidgutlänge

<F8> Schneidguthöhe

<F9> Schneidgutbreite

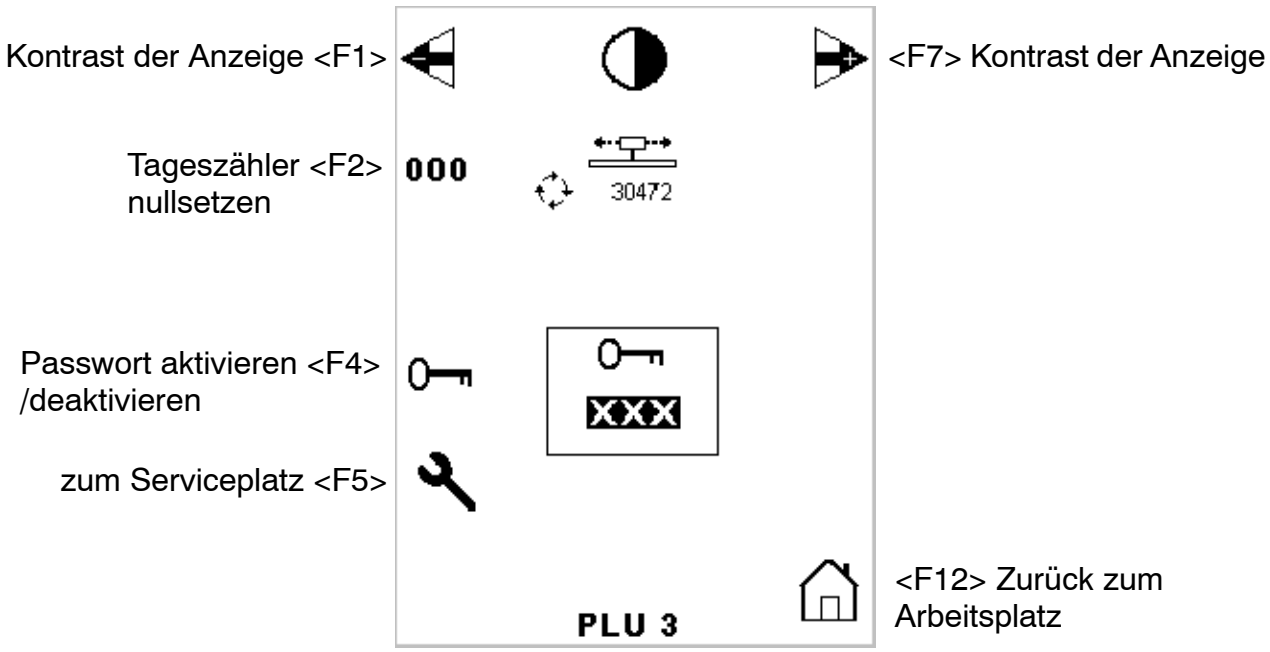
<F10> Zurücksetzen auf Standardwerte

<F11> Zwischengrößen

<F12> Zurück zum Arbeitsplatz

Informationsplatz

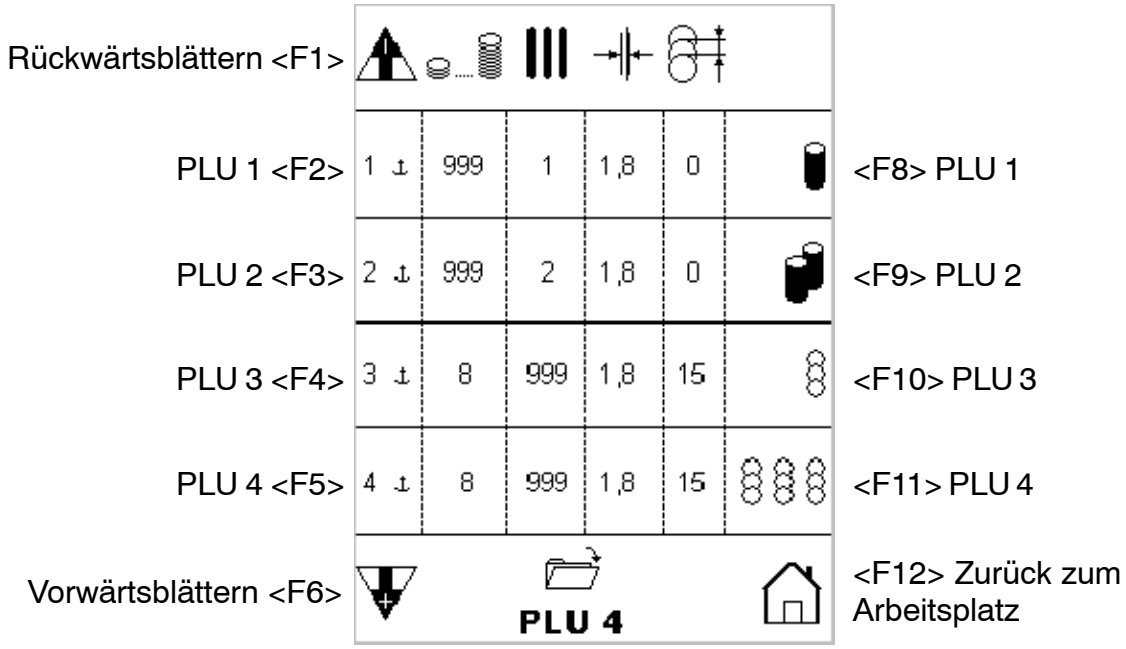
Das Passwort wird durch Eingabe einer dreistelligen Zahl aktiviert,
durch wiederholte Eingabe derselben Zahl deaktiviert.



PLU-Platz Öffnen

Diese Anzeige erscheint nach Betätigen der <Öffnen>-Taste.
(im Beispiel Tischmaschine mit PLU 1 bis PLU 4)

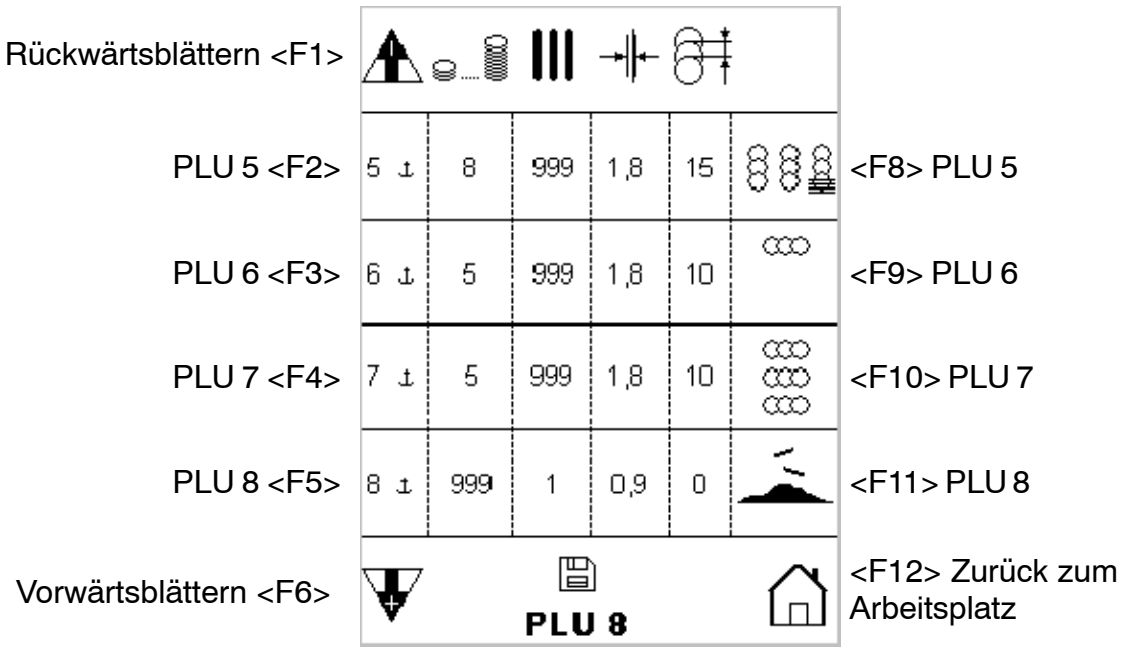
Durch direkte Anwahl einer PLU über die Funktionstasten oder Eingabe der PLU-Nummer und <Enter> werden die Daten auf den Arbeitsplatz gelegt.



PLU-Platz Speichern

Diese Anzeige erscheint nach Betätigen der <Speichern>-Taste,
Passwort wird verlangt, wenn aktiviert.
(im Beispiel Tischmaschine mit PLU 5 bis PLU 8)

Neue PLU-Nummer eingeben, mit <Enter> bestätigen oder
vorhandene PLU über Funktionstasten anwählen, mit <Speichern> überschreiben oder
vorhandene PLU über Funktionstasten anwählen, mit <C> löschen.



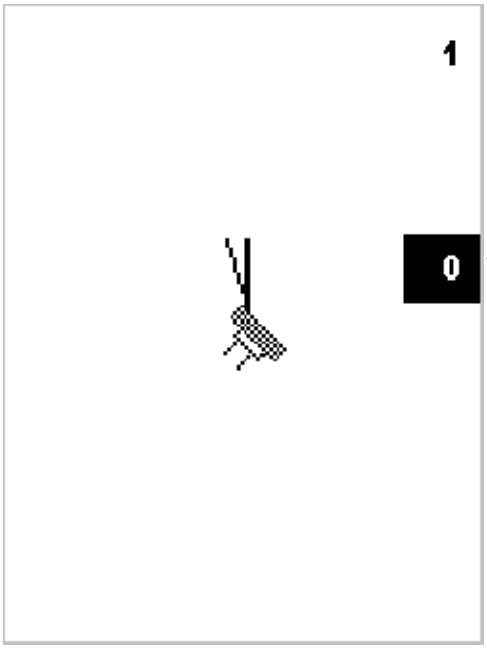
Die PLU 1 bis PLU 8 sind voreingestellt und lassen sich nicht überschreiben (sie sind “verankert”).

Schleifplatz

Diese Anzeige erscheint nach Betätigen der <Schleifen>-Taste .

Bemerkung: Verlassen des Schleifplatzes durch Drücken der <Reinigen>-Taste.

➪ Schleifapparat aufsetzen.



<F7> Messer ein

<F9> Messer aus

VORSICHT **Offenes Messer !**

Schnittverletzungen.

Schnitthemmende Handschuhe tragen.

➪ Schleifen.

➪ Abziehen.

Schleifapparat sofort abnehmen.

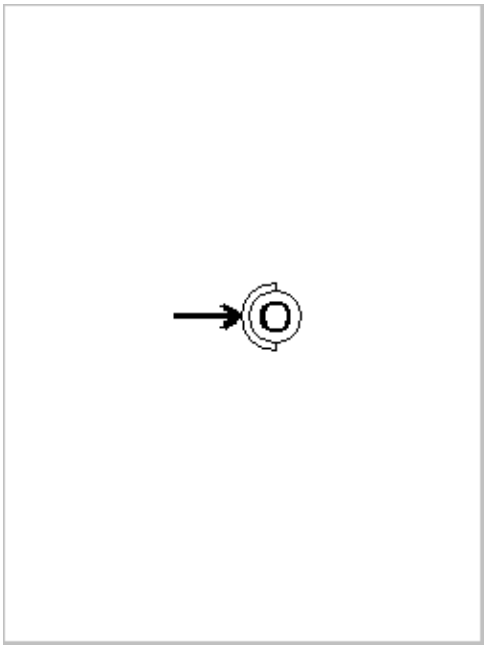
Reinigungsplatz

Diese Anzeige erscheint nach Betätigen der <Reinigen>-Taste ,

Bemerkung: Maschine noch nicht ausschalten.
Tisch, Schneidgutzuführung, Schnittstärke und Schläger laufen in Reinigungsstellung.

➪ Erst nach einem hörbarem “Klacken” den Schlitten auskippen.

➪ Maschine ausschalten und Netzstecker ziehen.



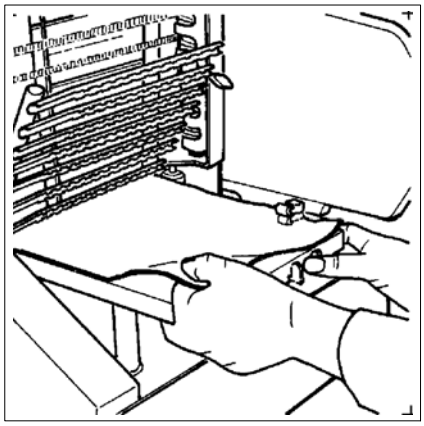
➪ Bauteile abnehmen.

➪ Maschine reinigen.

VORSICHT	**Ketten-, Mitnehmer-, Greiferspitzen, Abstreiferkante, Messer!**
	Schnittverletzungen.
	Schnitthemmende Handschuhe tragen.

3.5 Papierhalter

Der Papierhalter wird verwendet wenn das Schneidgut direkt auf Papier oder Folie abgelegt werden soll.



Einlegen mehrerer Papierbögen oder Folien:

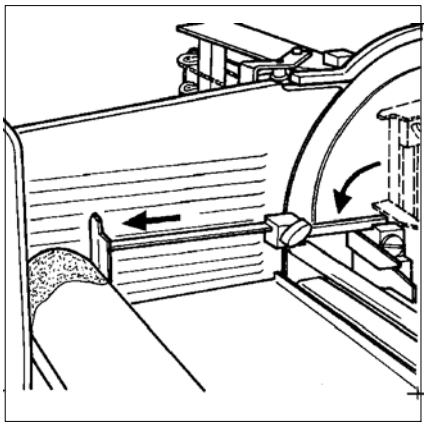
- Hebel mittels Daumen nach rechts gegen Federdruck bis in Einrastung drücken.
- Stapel unter die geöffneten Halter schieben.
- Hebel durch leichten Druck von oben aus der Einraststellung lösen.

Abnehmen abgelegter Portionen mit Papier:

- Hebel etwas nach rechts drücken und gleichzeitig oberstes Papier mit der Portion unter den geöffneten Haltern hervorziehen.
- Hebel loslassen

3.6 Schneidgutstütze

Die richtig angelegte Schneidgutstütze verhindert ein Ausweichen bzw. Umkippen von labilem oder kurzem Schneidgut, während des Schneidvorganges.



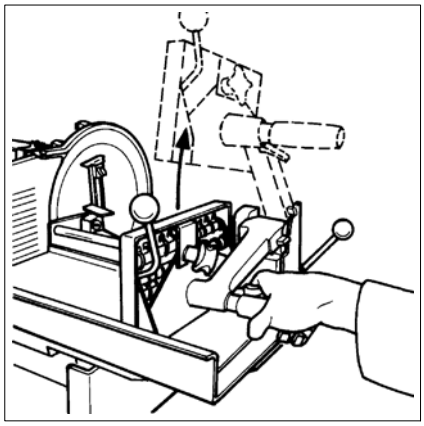
Stütze anlegen, Schneidgut liegt im Zuführschlitten:

- Knebelgriff an der Führung lösen.
- Schneidgutstütze bis zum Einrasten einschwenken.
- Stützplatte aus der Führung ziehen und leicht an das Schneidgut anlegen.
- In dieser Lage durch Knebelgriff festschrauben.

Nähert sich die Schneidgutzufuhr bis auf 80 mm dem Messer, wird die Schneidgutstütze automatisch nach oben geschwenkt.

4 Geräte-Bedienenung / Schneiden

4.1 Langes Schneidgut einlegen

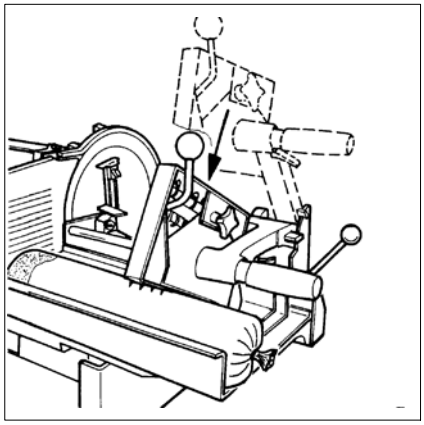


Die Maschine ist eingeschaltet, alle Funktionsteile stehen oder bewegen sich in Grundstellung.

4.1.1 **Schlitten** 200/400 mm mit Schneidguthalter Zuführschlitten und Klemmeinrichtung

➪ Schneidguthalter am Handgriff anfassen.

➪ Sperrhebel durch Zeigefinger lösen und bis Einrastung hochschwenken.



➪ Schneidgut an der Schlitten-Rückwand anlegen und in die Mitnehmerspitzen des Zuführschlittens drücken.

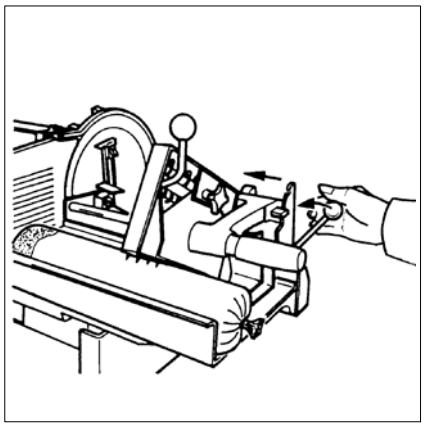
Es können mehrere Schneidgutstücke nebeneinander gelegt werden. Einlegebreite max. 240 mm.

Schneidgut einklemmen:

➪ Schneidguthalter durch Sperrhebel ausrasten, auf das Schneidgut setzen und die Spitzen eindrücken.

➪ Schneidgut zur Anschlagplatte schieben.

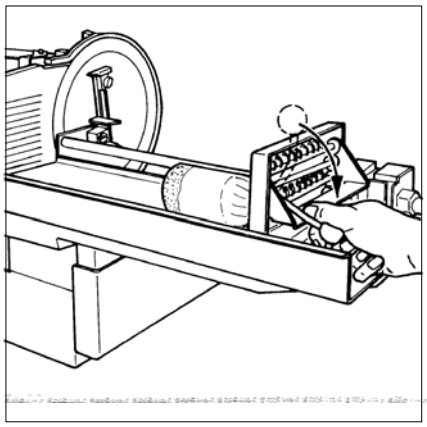
oder Schneidgutzuführung entriegeln:



➪ Hebel zum Bediener ziehen und gleichzeitig Führung manuell bis zur Anschlagplatte schieben.

➪ Schneidgutstütze anlegen (siehe Kapitel 3.6).

4.1.2 **Schlitten** 600 mm mit Schneidguthalter



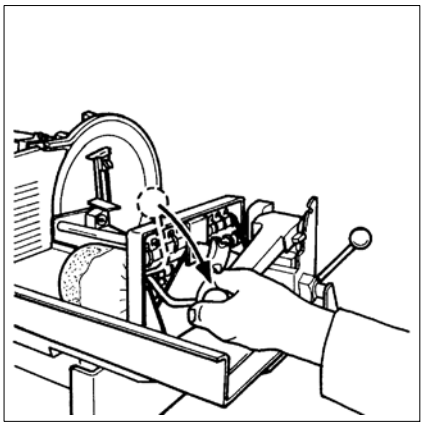
- Schneidgut mit der linken Hand an der Schlitten-Rückwand anlegen und gegen den Halter drücken, sowie nach unten in die Mitnehmerspitzen.
- Hebel am Halter mit der rechten Hand nach unten drücken, dadurch dringen die Greiferspitzen in das Schneidgut-Ende ein und halten es fest (Ende eventuell durch Anschneiden vergrößern).
- Schneidgut zur Anschlagplatte schieben.
- Schneidgutstütze anlegen.

4.2 Kurzes Schneidgut einlegen

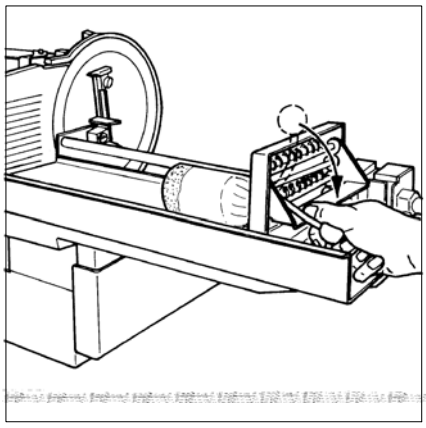
Die Maschine ist eingeschaltet, alle Funktionsteile stehen oder bewegen sich in Grundstellung.

Gleiche Handhabung bei allen Schlittenlängen.

Zum sicheren Aufschneiden von Resten ist das Schneidgutende abzuschneiden.



- Schneidgutrest mit der linken Hand an der Schlitten-Rückwand anlegen gegen den Halter drücken und nach unten in die Mitnehmerspitzen.



- Hebel am Halter mit der rechten Hand nach unten drücken, dadurch dringen die Greiferspitzen in das Schneidgut-Ende ein und halten es fest.
- Schneidgutrest zur Anschlagplatte schieben.
- Eventuell Schneidgutstütze anlegen.

4.3 Schneiden

Maschine darf nicht ohne Tisch oder Förderband betrieben werden.

➪ Auf der Folientastatur des Bedien- und Anzeigetableaus die gewünschten Funktionen und Ablegeprogramme auswählen und eingeben.

➪ Maschinenantrieb starten,
<Schneiden Start/Stopp> drücken.
Der Schlitten setzt sich in Bewegung und arbeitet das eingestellte Programm ab.

VORSICHT **Verletzungsgefahr!**

Nicht in die Bewegungsbahn des Schlittens greifen.

Der Antrieb wird automatisch abgeschaltet bei Erreichen:

- des eingestellten Programms
- der max. Stapelhöhe
- des Schneidgut-Endes
- der Lichtschranke (nur bei FB-Maschine)

Der Maschinenantrieb muß neu gestartet werden!

5 Reinigung

Eine gründliche Reinigung ist durchzuführen:

Vor Inbetriebnahme, je nach Verwendung und Gebrauch, bei starker Verschmutzung bis zu mehrmals täglich, nach dem Schleifen, sowie nach längeren Stillstandszeiten.

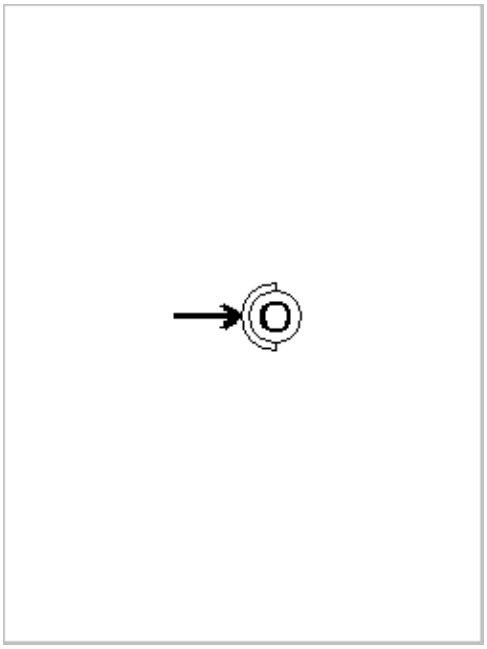
Maschine nicht mit Dampfstrahler oder ähnlichen Geräten reinigen!

5.1 Vorbereitung zur Reinigung

➪ <Reinigen>-Taste drücken.

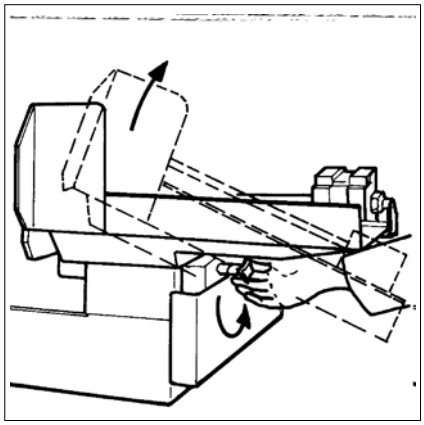
Bemerkung: Maschine noch nicht ausschalten.
Tisch, Schneidgutzuführung, Schnittstärke und Schläger laufen in Reinigungsstellung.

In der Anzeige erscheint folgendes Bild:



Tastatur ist inaktiv. Neustart der Maschine nur über den Hauptschalter möglich.

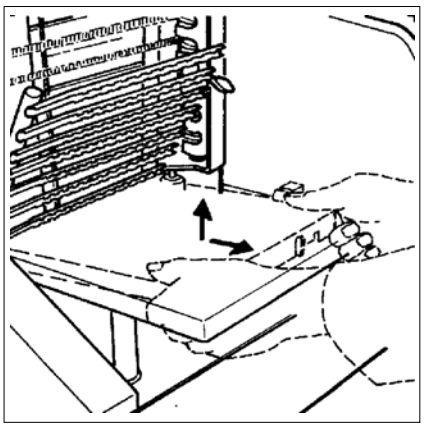
➪ Schlitten auskippen:
Sterngriffschraube am Schlittenfuß herausdrehen und Schlitten auskippen.



➪ Maschine ausschalten und Netzstecker ziehen!

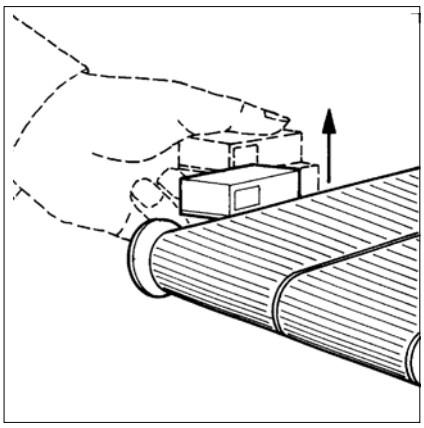
Bauteile wie folgt abnehmen:

Ablegetisch (nur Tischmaschine)

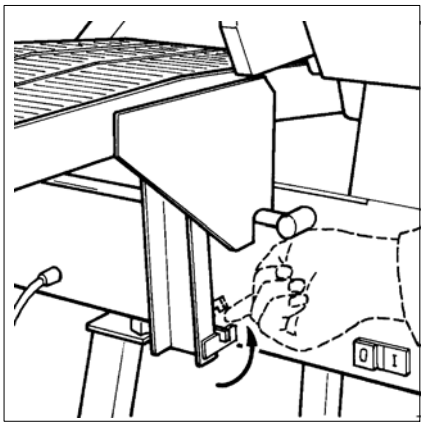


➪ Mit beiden Händen auf der Bedienerseite etwas anheben und nach vorne wegziehen.

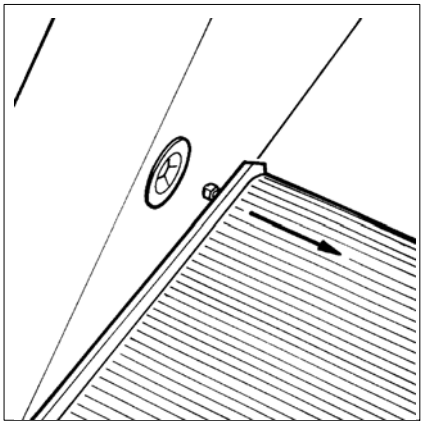
Förderband (nur FB-Maschine)



➪ Lichtschranke nach oben aus der Halterung ziehen und in die Halterung an der Maschine einhängen.



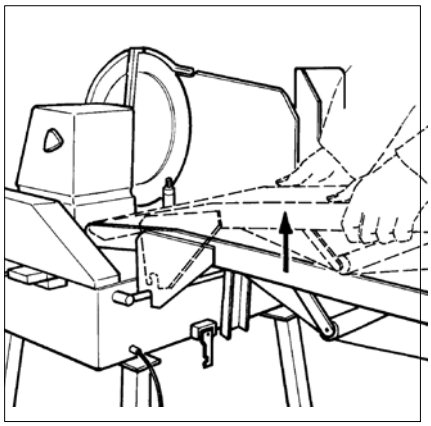
➪ Riegel an der Bandabstützung in Pfeilrichtung nach hinten kippen.



➪ Förderband auf der Auflagestange zum Bediener ziehen, das Band ist damit vom Antrieb abgekoppelt.

➪ Förderband im Schwerpunktbereich, mit beiden Händen an den Wangen anfassen, etwas nach vorne kippen und nach oben abheben.

➪ Band vorsichtig auf einer ebenen Unterlage ablegen.



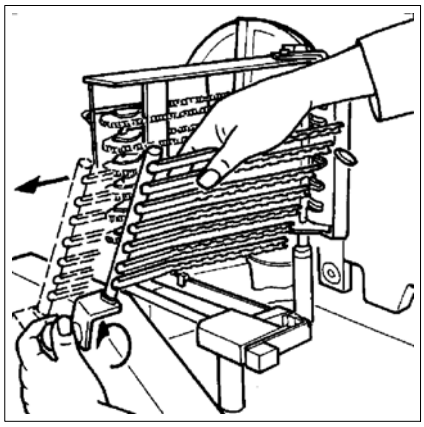
☞ **Beschädigtes oder verbogenes Drahtgewebe führt zu Betriebsstörungen!**

Ablegearm (Schläger)

VORSICHT **Verletzungsgefahr an den Kettenspitzen!**

Schnitthemmende Handschuhe tragen.

➪ Sterngriffschraube lösen und Nabe des Ablegearms nach links aus dem Lager ziehen.



Kettenrahmen

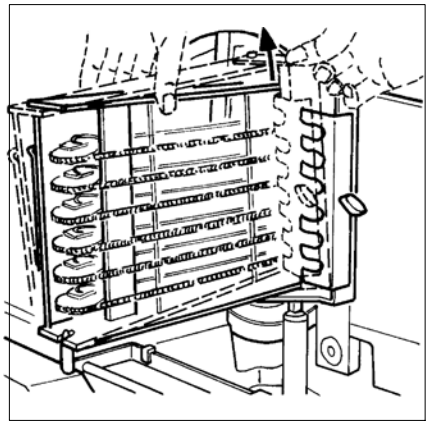
VORSICHT **Verletzungsgefahr an den Kettenspitzen!**

Schnitthemmende Handschuhe tragen.

➪ Zuführwalze mit der rechten Hand zuerst nach links schwenken und festhalten.

➪ Kpl. Kettenrahmen mit der linken Hand nach oben aus den Lagerungen heben.

➪ Kettenrahmen auf die Rückseite ablegen.

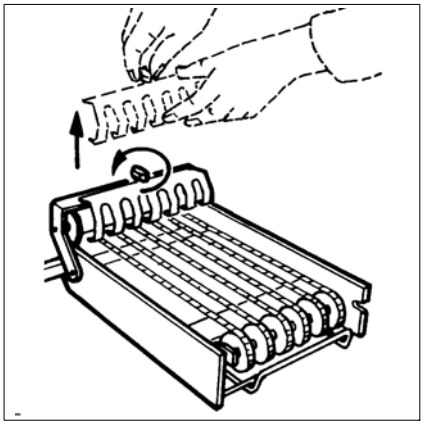


Leitkamm

VORSICHT **Verletzungsgefahr an den Kettenspitzen!**

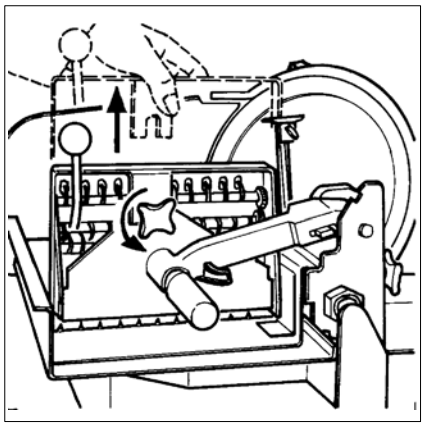
Schnitthemmende Handschuhe tragen.

➪ Knebelgriff am Rahmen lösen und Kamm zwischen den Transportketten herausnehmen.



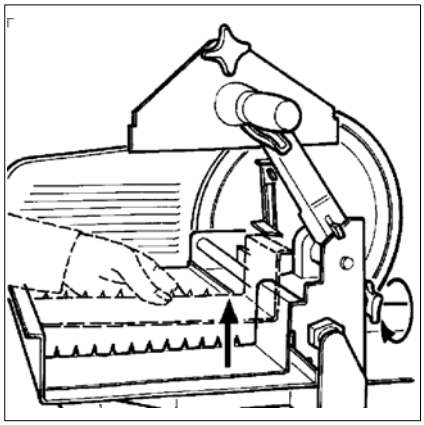
Verbogener Kamm oder Kettenspitzen führen zu Funktionsstörungen!

Schneidguthalter (200/400 mm Schlitten)



➪ Sterngriffschraube lösen und Haltergehäuse nach oben abnehmen.

Zuführschlitten (200/400 mm Schlitten)

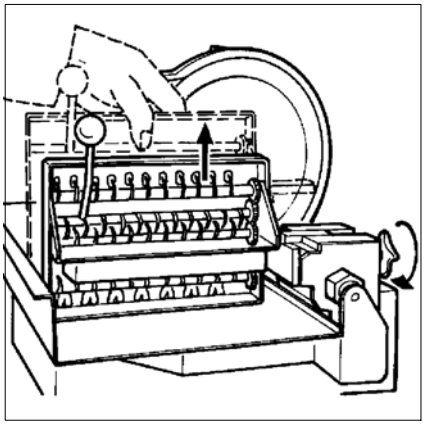


➪ Schneidguthalter am Handgriff anfassen.

➪ Sperrhebel lösen und bis Einrastung hochschwenken.

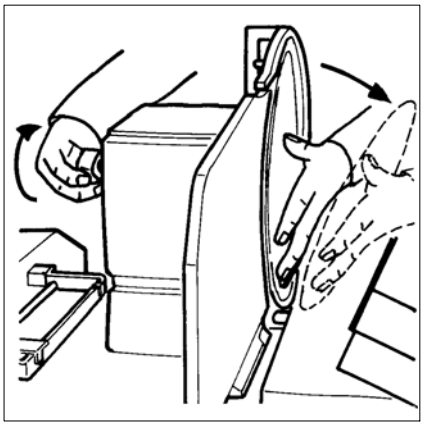
➪ Sterngriffschraube an der Schneidguthalterführung lösen und Schlittenblech abnehmen.

Schneidguthalter (600 mm Schlitten)



➪ Sterngriffschraube an der Schneidguthalterführung lösen und Haltergehäuse nach oben abnehmen.

Messerabdeckung



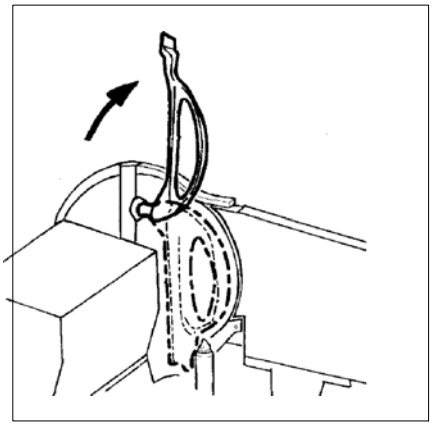
➪ Die gespreizte rechte Hand an die Abdeckung legen.

➪ Mit der linken Hand den Befestigungsbolzen am Dreikantgriff herausdrehen und durch Druck auf den Bolzen aus der Zentrierung schieben.

➪ Abdeckung zur Handfläche auskippen lassen und nach oben abnehmen.

Nicht mit Abdeckungen anderer Maschinen vertauschen!

Abstreifer



➪ Vom Magnetverschluß lösen und nach oben schwenken.

VORSICHT **Verletzungsgefahr an der Abstreiferkante!**

Schnitthemmende Handschuhe tragen.

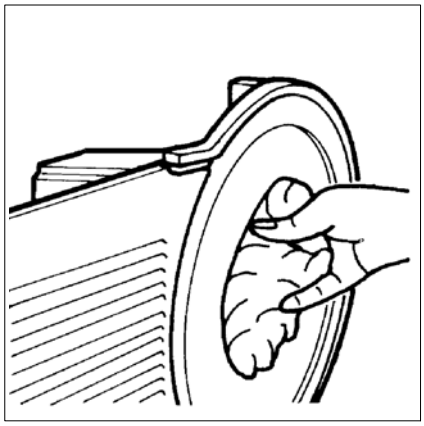
5.2 Reinigen

Abnehmbare und nicht abnehmbare Teile nach Reinigungsplan reinigen.

VORSICHT **Verletzungsgefahr an den Ketten- Mitnehmer- und Greiferspitzen!**

Schnitthemmende Handsxchuhe tragen.

Messer

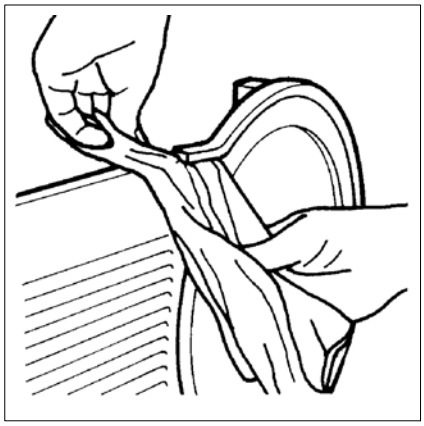


➪ Nasses Einweg-Reinigungstuch an die Messerfläche drücken und langsam von der Mitte nach außen wischen.

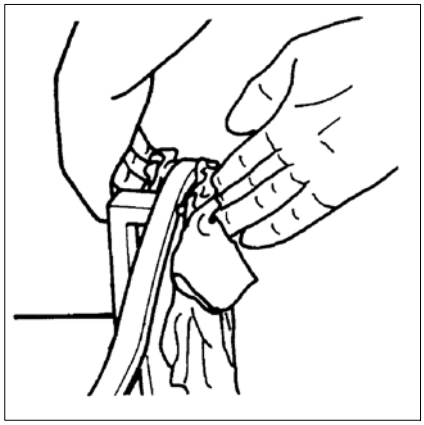
➪ Messerrückseite ebenso reinigen.

➪ Anschließend diesen Vorgang mit trockenem Einweg-Reinigungstuch wiederholen.

Messerschutzring



➪ Feuchtes Einweg-Reinigungstuch von vorne zwischen Messer und Schutzring einfädeln.



➪ Messer und Einweg-Reinigungstuch mit den Händen eine Umdrehung durchdrehen, dabei Einweg-Reinigungstuch leicht an die Schutzringinnenseite drücken.

5.3 Reinigungsplan Schneidemaschinen

(1)	Arbeitsschritte	Reinigungs-Mittel	Verfahren	Reinigungs-Geräte	Hinweise
1	**Vorbereitende Maßnahmen**		Schnittstärke schließen Maschine ausschalten Netzstecker ziehen		
2	**Demontage** der abnehmbaren Teile		gemäß Bedienungsanleitung		
3	**Grobreinigung**		Entfernen der Produktreste manuell	Kunststoffschaber Kunststoffspachtel Bürste	Beginn direkt nach Produktionsende erforderlichenfalls auch bei den abgenommenen Teilen
4	**Reinigung**	2% P3-steril	nach gründlichem Vorspülen mit Wasser (max. 50° C je nach Fetterweichungspunkt) manuell Einwirkzeit ca. 15 Min.	Bürste Wanne Einweg-Reinigungstuch Handsprühgerät ⟶ Spülmaschine ⟶	alle demontierten und feststehenden Maschinenteile * siehe Anmerkung abgenommene Teile
4.1	**Desinfizieren** Zusatzmaßnahme	0,5 - 2% P3-alcodes im Konzentrat anwenden	manuell sprühen Einwirkzeit gemäß Produktdatenblatt	Einweg-Reinigungstuch Handsprühgerät ⟶	zusätzliche Absicherung Abstand beim Besprühen zur Oberfläche 0,30 m Empfohlene Einsatzmenge 40-50 ml/m^2 * siehe Anmerkung
4.2	**Saure Reinigung** Zusatzmaßnahme	max. 3% P3-riksan	manuell, mechanisch schäumen max. 15 Min. Einwirkzeit	Bürste zur Entfernung von Kalkbelägen Handsprühgerät ⟶	nur im Bedarfsfall bei Kalkbelägen unmittelbar nach Reinigung spülen * siehe Anmerkung

(1)	Arbeitsschritte	Reinigungs-Mittel	Verfahren	Reinigungs-Geräte	Hinweise
5	**Spülen**	Trinkwasser	Temperatur max. 50° C je nach Fetterweichungs-punkt	Einweg-Reinigungstuch Wasserschlauch ⟶ Handsprühgerät ⟶	übrige Maschine abgenommene Teile abgenommene Teile
6	**Kontrollieren**		visuell auf optische Sauber-keit		
7	**Trocknen**		trockenreiben bzw. an der Luft trocknen lassen	Einweg-Reinigungstuch	demontierte Teile möglichst auseinanderliegend trock-nen
8	**Pflegen** Zusatzmaßnahme	Bizerba H1-Service-Oil	auftragen	Einweg-Reinigungstuch	Schneidgut-Berührungs-teile vor Arbeitsbeginn ab-spülen
9	**Montage**		in umgekehrter Reihen-folge wie Demontage siehe Bedienungsanleitung		Personal muss saubere und desinfizierte Hände haben
10	**Vorsichtsmaßnahmen:**	Maschine abdecken, wenn die Umgebung mit Spritz- und/oder Druckwasser gereinigt wird			

Die Angaben des Reinigungsplanes beziehen sich auf einen einschichtigen Betrieb.
Die mit den Reinigungs- und Desinfektionsmitteln mitgelieferten Sicherheitsdaten- und Produktdatenblätter sind zu beachten.

Die Reinigungsmittel können über den BIZERBA-Kundendienst bezogen werden:

Bezeichnung	Bestell-Nr.	VPE
P3-steril	50003250000	5 Liter
P3-riksan	50003270000	5 Liter
P3-alcodes	50003260000	5 Liter
Clean Station	50003280000	
H1-Service-Oil	94008900022	400 ml

* Anmerkung: Es sind entsprechende Vorkehrungsmaßnahmen zu treffen, damit keine Beeinträchtigung des Umfeldes besteht!

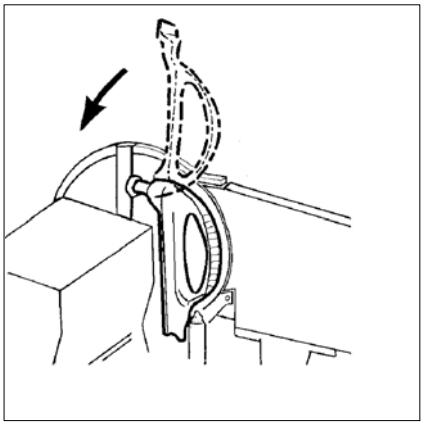
Bei Verwendung von nicht vom Hersteller freigegebenen Reinigungsmitteln erlöschen jegliche Gewährleistungsansprüche.

5.4 Maschine betriebsbereit machen

(die abgenommenen und gereinigten Teile wieder anbringen)

Der Zusammenbau der Maschine erfolgt in umgekehrter Reihenfolge, wie das Abnehmen der Teile zur Reinigungsvorbereitung. (siehe Kapitel 5.1)
Um Störungen und Verletzungen zu verhindern, ist die Montage sorgfältig und gewissenhaft durchzuführen.

Abstreifer

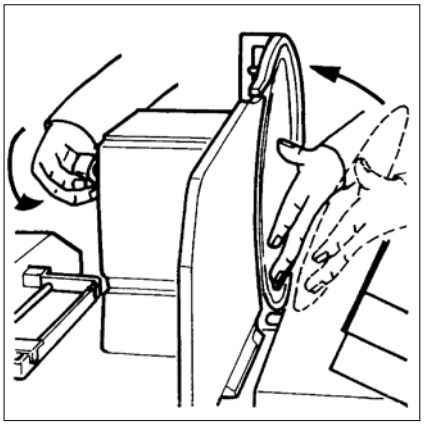


➪ Nach unten bis zum Magnetverschluß schwenken und auf exakten Sitz in der Aussparung des Schutzringes achten.

VORSICHT **Verletzungsgefahr an der Abstreiferkante!**

Schnitthemmende Handsxchuhe tragen.

Messerabdeckung



➪ Abdeckung in den Messerwulst setzen.

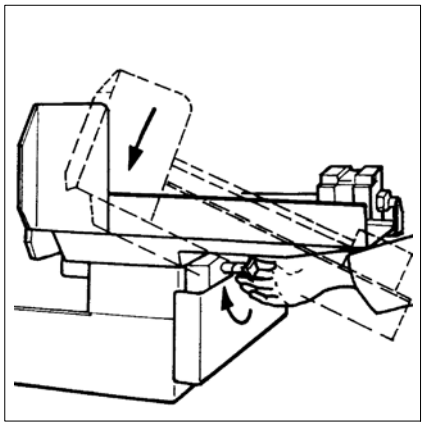
➪ Zur Messerfläche kippen.

➪ Falls erforderlich verdrehen, bis der Vierkantzapfen im Zentrum einrastet.

➪ Befestigungsbolzen mittels Dreikantgriff bis zum Anschlag einschrauben.

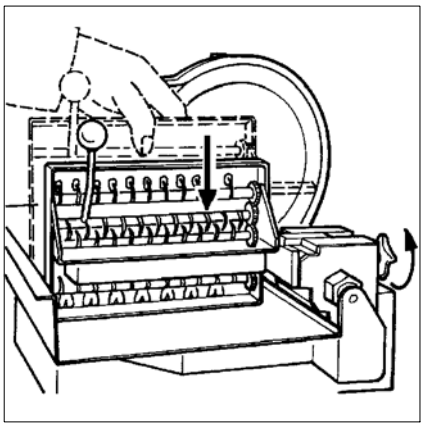
Nicht mit Abdeckungen anderer Maschinen vertauschen!

Schlitten



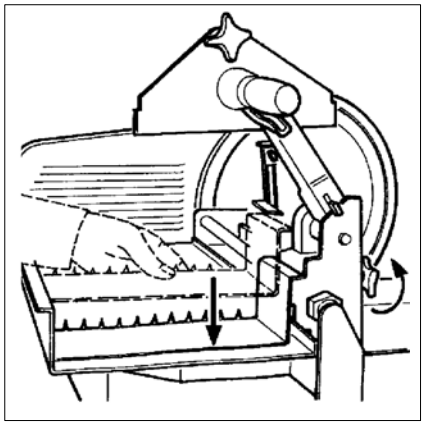
➪ Schlitten einschwenken und mit Sterngriffschraube am Schlittenfuß festschrauben.

Schneidguthalter (600 mm Schlitten)



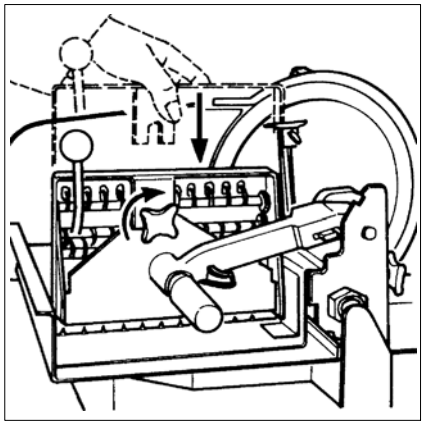
➪ Haltergehäuse in die Nut der Schneidguthalterführung einsetzen und mit Sterngriffschraube festschrauben.

Zuführschlitten (200/400 mm Schlitten)



➪ Schlittenblech in die Nut der Schneidguthalterführung einsetzen und mit Sterngriffschraube festschrauben.

Schneidguthalter (200/400 mm Schlitten)



➪ Halter am Handgriff anfassen, Klemmeinrichtung durch Sperrhebel lösen und nach unten schwenken.

➪ Haltergehäuse von oben in die Fixierungen setzen und mit Sterngriffschraube festschrauben.

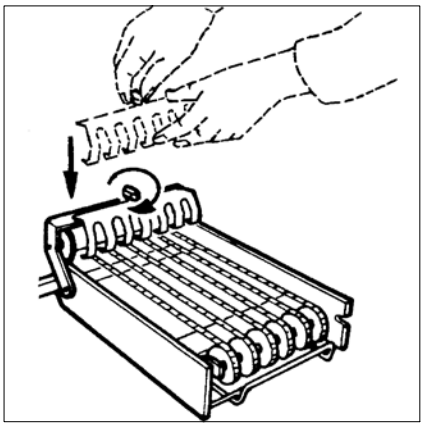
Leitkamm

VORSICHT **Verletzungsgefahr an den Kettenspitzen!**

Schnitthemmende Handschuhe tragen.

➪ Zwischen den Transportketten einsetzen und mit Knebelgriff festschrauben.

➪ Durch Drehen an der Zuführwalze überprüfen ob die Ketten noch richtig montiert sind.



Verbogener Kamm oder Kettenspitzen führen zu Funktionsstörungen!

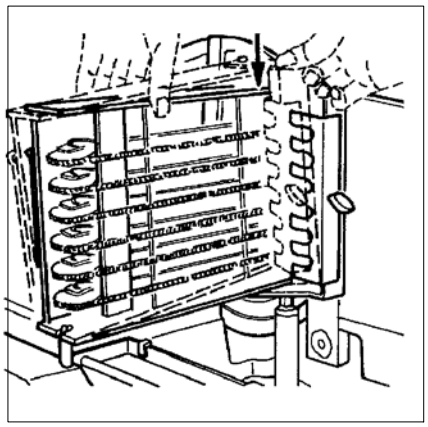
Kettenrahmen

VORSICHT **Verletzungsgefahr an den Kettenspitzen!**

Schnitthemmende Handsxchuhe tragen.

➪ Zuführwalze mit der rechten Hand einschwenken und festhalten.

➪ Mit der linken Hand von oben in die Aufnahmen und den Antriebszapfen setzen.



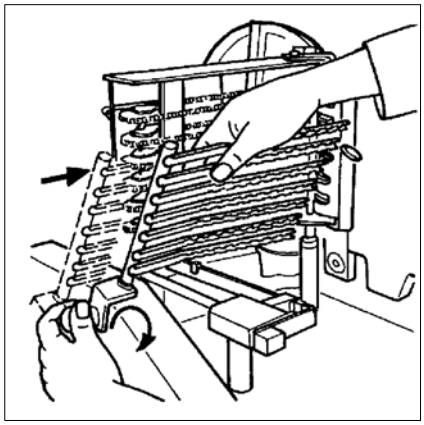
Ablegearm (Schläger)

VORSICHT **Verletzungsgefahr an den Kettenspitzen!**

Schnitthemmende Handschuhe tragen.

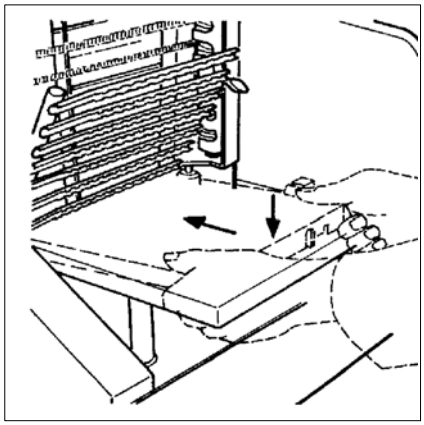
➪ Auf die Mitnehmerwelle schieben und so drehen, daß die Nabe in die Nut eingreift.

➪ Mit Sterngriffschraube festschrauben.



Ablegetisch (nur Tischmaschine)

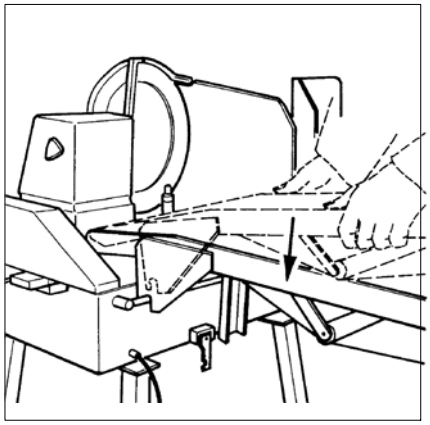
➪ In leichter Schräglage nach hinten in die Führung einsetzen und nach unten in die Aufnahme.



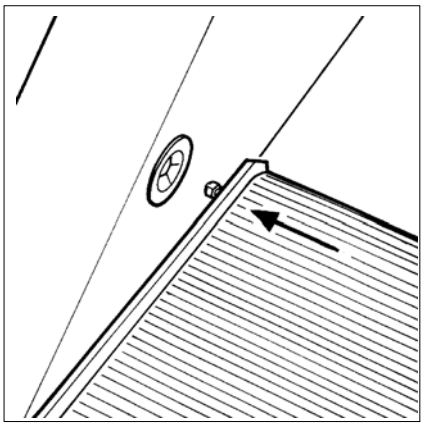
Förderband (nur FB-Maschine)

➪ Mit beiden Händen an den Wangen anfassen.

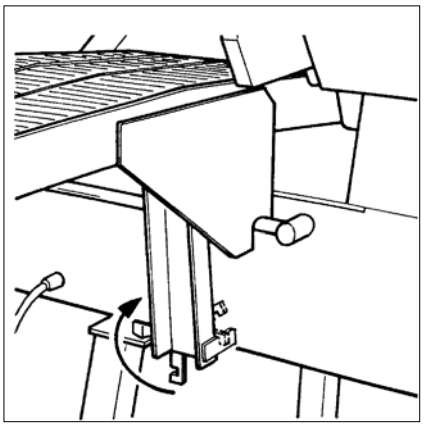
➪ Bandlagerung in leichter Schräglage, von oben auf die Auflagestange setzen.



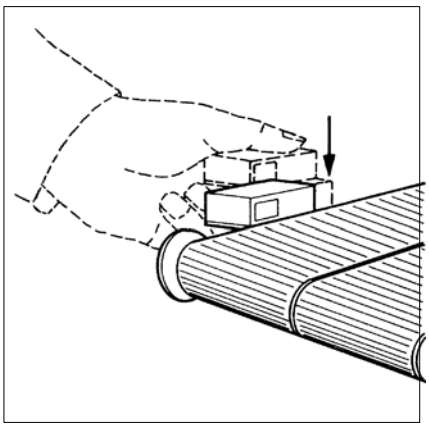
➪ Band bis zum Anschlag in die Kupplung schieben,
falls erforderlich, Antriebswelle verdrehen bis diese in den Kupplungsbolzen eingreift.



➪ Förderband durch Vorlegen des Riegels an der Bandabstützung sichern.



➪ Lichtschranke von oben in die Halterung schieben.



☞ **Die Maschine darf aus Sicherheitsgründen, nur komplett montiert betrieben werden!**

➪ Überprüfen Sie deshalb nochmals, ob alle Teile wieder ordnungsgemäß montiert und gesichert sind. Ist dies der Fall ? !

➪ Netzverbindung wieder herstellen und Maschine einschalten.

Jetzt ist die Maschine wieder betriebsbereit!

6 Messer schleifen

Das Nachschleifen ist erforderlich wenn das Schneidergebnis unbefriedigend ist.
Die zeitlichen Abstände sind abhängig von der Abnützung der Messerschneide bzw. von der Benutzungsdauer und der Beschaffenheit des Schneidgutes.

Gemäß Forderung der Europ.Norm EN 1974 Abs.5.1.3.1, darf das Messer nur noch bis zu einem Ringspalt von max. 6 mm abgeschliffen werden.
Messerwechsel aus Sicherheitsgründen nur durch den BIZERBA-Kundendienst.
Gilt nur für Geräte mit CE Kennzeichnung!

6.1 Schleifapparat

Der Schleifapparat ist mit Maschinen-Nummer gekennzeichnet und zu dieser justiert.
Der Apparat hat eine grobkörnige Schleif- und eine feinkörnige Abziehscheibe.
Verschmutzte bzw. verfettete Scheiben schärfen schlecht.

➪ Vor dem Schleifen mit Bürste und Lösungsmittel reinigen.
Bei abgenutztem Schleifwulst sind die Scheiben zu ersetzen.

Ersatzlieferung durch BIZERBA-Kundendienst.
Bei Austausch Scheiben nicht verwechseln.

6.2 Vorbereitung zum Schleifen

➪ <Reinigen>-Taste drücken.

➪ Bauteile und Maschine reinigen (Kapitel 5.1 bis 5.3).

➪ Schlitten wieder einkippen und festschrauben.

➪ Papierfilz (Zubehör) in den Schlitten legen.

➪ Schnittstärke auf ca. 3 mm einstellen.

➪ Maschine einschalten und <Schneiden Start/Stopp> drücken.

➪ Vom Papierfilz einige Streifen zur restlosen Entfettung des Messers abschneiden.

➪ Maschine ausschalten.

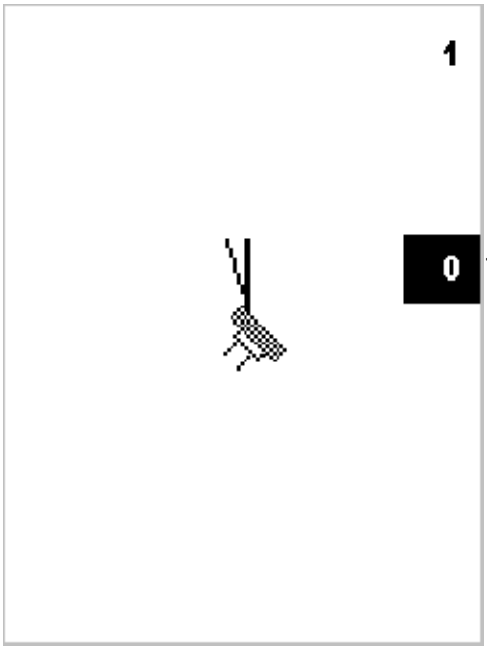
➪ Papierfilz entnehmen.

➪ Abstreifer in waagerechte Lage schwenken (ca. 90°).

➪ Maschine einschalten.

➪ <Schleifen>-Taste drücken.

Die Schnittstärke öffnet sich ganz, in der Anzeige erscheint folgendes Bild:



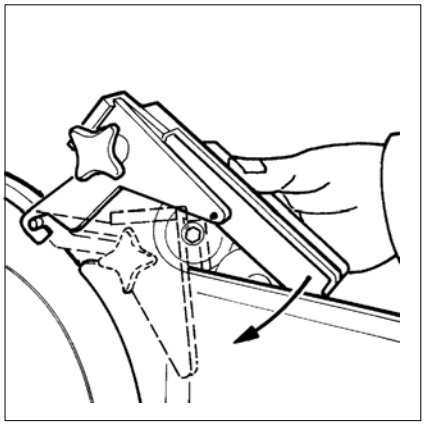
VORSICHT **Offenes Messer!**

Schnittverletzungen.

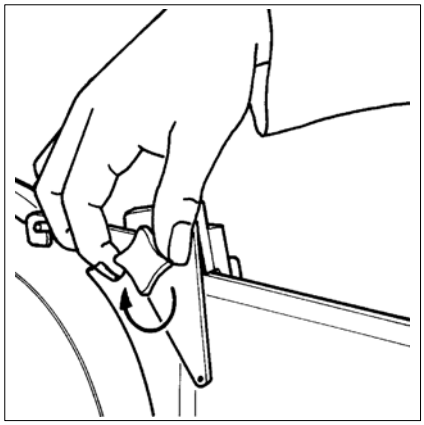
Schnitthemmende Handschuhe tragen.

➪ Schleifapparat aufsetzen.
Handradmarkierung muß auf “0” stehen.

➪ Apparat von oben in den Bolzen am Schutzring einhängen und auf die Anschlagplatte schwenken.



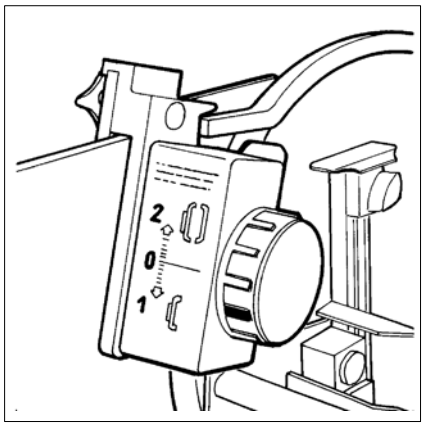
➪ Apparat in dieser Stellung festhalten und mittels Sterngriffschraube an der Anschlagplatte festklemmen.



6.3 Schleifen

➪ Messermotor starten mit Taste <F7>

➪ Handradmarkierung auf ”1” stellen. Schleifscheibe kommt in Eingriff.



➪ Schleifen, bis an der rechten Messerflanke ein sichtbarer Grat entsteht.

➪ Handradmarkierung auf ”0”stellen.

➪ Messermotor stoppen mit Taste <F9>

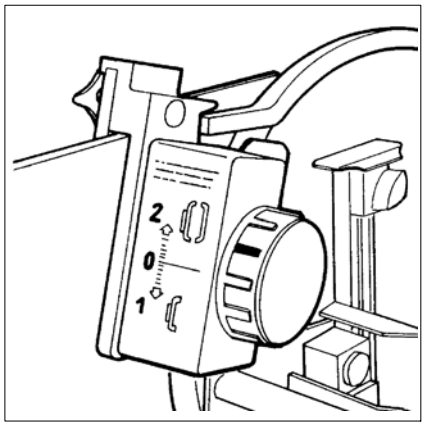
Schleifgrat prüfen

➪ Mit Bleistift oder Kugelschreiber an der rechten Messerflanke von innen nach außen streifen, der Schleifgrat muß spürbar sein, sonst ist der Schleifvorgang zu wiederholen.

6.4 Abziehen

➪ Messermotor starten mit Taste <F7>

➪ Handradmarkierung auf ”2” stellen. Abziehscheibe kommt in Eingriff.



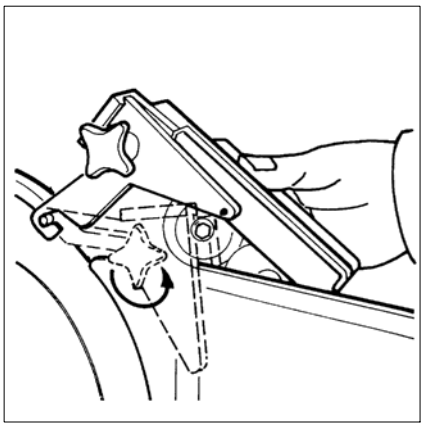
➪ Abziehen, bis an der rechten Messerflanke eine sichtbarere ca. 0,5–1 mm Abziehnase entsteht (nach ca.10 sec.)

➪ Handradmarkierung auf ”0”stellen.

➪ Messermotor stoppen mit Taste <F9>

Schleifapparat sofort abnehmen.

6.5 Schleifapparat abnehmen



➪ Klemmverbindung durch Sterngriffschraube lösen, Apparat nach oben schwenken und aushängen

Schleifprogramm verlassen

➪ Taste <Reinigen> das erste Mal drücken.
In der Anzeige erscheint ein Warndreieck.

Warnung! Schleifapparat abnehmen.

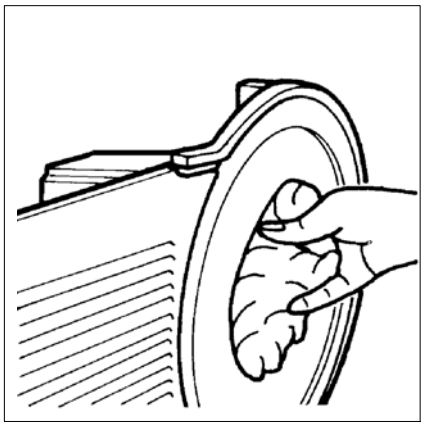
➪ Taste <Reinigen> das zweite Mal drücken.
Die Schnittstärke schließt sich.
Die Anzeige wechselt ins Reinigungsprogramm.

6.6 Schleifstaub entfernen

VORSICHT **Offenes Messer!**

Schnittverletzungen.

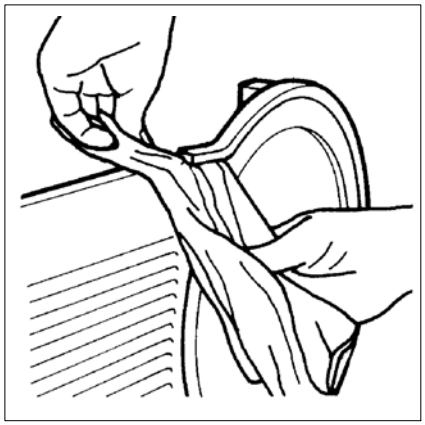
Schnitthemmende Handschuhe tragen.



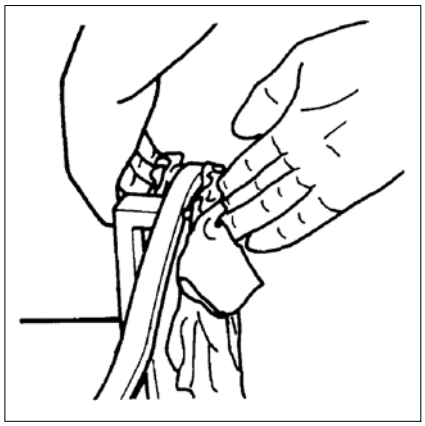
➪ Trockenes Einweg-Reinigungstuch an die Messerflächen drücken und von der Mitte nach außen wischen.

Messerschutzring

➪ Trockenes Einweg-Reinigungstuch von vorne zwischen Messer und Schutzring einfädeln.



➪ Messer und Einweg-Reinigungstuch mit den Händen eine Umdrehung durchdrehen, dabei Einweg-Reinigungstuch leicht an die Schutzringinnenseite drücken.



Maschinengehäuse

➪ Schleifstaub von den Oberflächen mit trockenem Einweg-Reinigungstuch oder Pinsel entfernen.
Falls erforderlich komplette Reinigung durchführen.

➪ Maschine betriebsbereit machen (siehe Kapitel 5.4).

➪ Maschine einschalten.

Die Maschine ist jetzt wieder einsatzbereit!

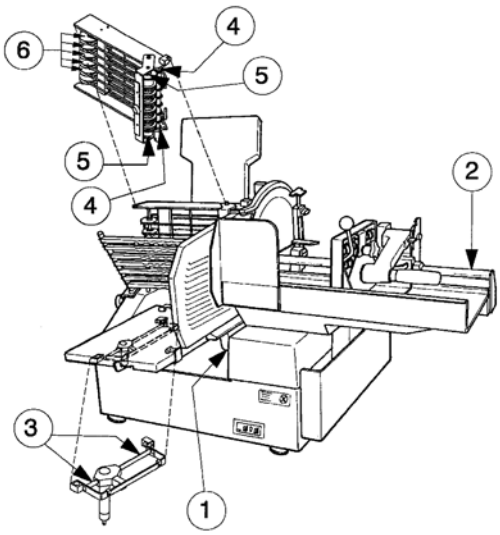
7 Wartung / Instandhaltung

Bei Bedarf Messer nachschleifen.
Bei Bedarf Schleifscheiben reinigen bzw. auswechseln. **Achtung! Linksgewinde!**

☞ Bei einem Ringspalt > 6 mm zwischen Messer und Schutzring verliert der Schleifapparat seine Schleifwirkung und das Messer muß ersetzt werden.
Messerwechsel aus Sicherheitsgründen nur durch den BIZERBA-Kundendienst.
Gilt nur für Geräte mit CE Kennzeichnung!

---

1 Achse Anschlagplatte
2 Schneidguthalterachse
3 Zahnstange
4 Kugellager
5 Lager
6 Kugellager der Umlenkrolle



➪ Nach jeder Reinigung Pos. 1 bis 6 leicht mit dem Öl aus der Zubehörtasche einölen.

8 Störungen

Tritt während des Betriebs eine Störung auf wird diese durch eine entsprechende Systemmeldung mit Kennziffer angezeigt.

Abhilfe:

➪ Maschine ausschalten.

➪ Störung beheben.

➪ Nach ca. 2 Min. wieder einschalten und neu starten.
Sollte die Systemmeldung erneut auftreten, teilen Sie Ihrem zuständigen Kundendienst die angezeigte Kennziffer mit.

Netzspannungsausfall
Bei Stromunterbrechungen während des Betriebes bleibt die Maschine stehen.
Die Anzeige ist ausgeschaltet.

Abhilfe:

➪ Maschine wieder einschalten und neu starten.

9 Sonderzubehör

	Bestell-Nummer
Aufstellbock	60542420000
Käsemesser	60530105300

10 Betriebsbedingungen

10.1 EG-Richtlinien/Normen und Empfehlungen

Die Maschinen erfüllen länderabhängig folgende Anforderungen:

Maschinenrichtlinie 98/37/EG
EMV-Richtlinie 89/336/EWG
Niederspannungsrichtlinie 73/23/EWG

Normen:

DIN EN 55011 Kl.A
DIN EN 61000-3-2
DIN EN 61000-3-3
DIN EN 61000-6-2
DIN EN 60204-1
DIN EN 60529
DIN EN 1974

UL 763
UL 982
CSA C22.2 195-M
GS-FW-01/01

10.2 Netzversorgung

Bauseitige Netzversorgung

Die Installation der Netzversorgung zum Anschluß unserer Geräte muß nach den internationalen Vorschriften und den daraus abgeleiteten Bestimmungen erfolgen. Hierzu gehören die Empfehlungen mindestens einer der folgenden Kommisionen:

- Internationale Elektrotechnische Kommision (IEC)
- Europäisches Komitee für Elektrotechnische Normung (CENELEC)
- Nationale Ländervorschriften (z.B. VDE)

Unsere Geräte sind nach VDE-Schutzklasse I gebaut und müssen an einen Schutzleiter angeschlossen werden.

Technische Daten der Netzversorgung

Netzanschluss
Einphasen-Wechselstrom, Dreiphasen-Drehstrom, siehe Leistungsschild.

Zulässige Toleranz der Netzspannung (statisch) normal:
Bei 100 bis 400 V + 6% bis - 10% vom Nennwert

Netzfrequenz:	50 (60) Hz
Zulässige Toleranz der Netzfrequenz:	+2 bis -2% vom Nennwert
Zulässiger Klirrfaktor der Netzspannung:	≦5%
Ableitstrom Schutzleiter max.:	3,5 mA

Entstörmaßnahmen:

Bei stark verseuchtem Netz (z.B. bei Einsatz von "Thyristorgesteuerten Anlagen") müssen bauseits Entstörmaßnahmen getroffen werden, z.B.:

- separaten Netzstrang zu unseren Geräten vorsehen.
- in Problemfällen kapazitiv entkoppelten Trenntransformator oder sonstiges Entstörgerät in die Netzzuleitungen zu unseren Geräten zwischenschalten.

10.3 Luftkonvektion

Um eine unzulässige Erwärmung zu vermeiden, muß sich um das Gerät eine freie Luftkonvektion bilden können.

10.4 Grenzwerte für Schutzart, Temperatur und Luftfeuchte

Schutzart:	IP 33
Umgebungstemperatur für Betrieb und Lagerung:	- 10 bis +40 °C (+14 bis 104 degF)
Relative Luftfeuchte für Betrieb und Lagerung:	90 % (Betauung des Geräts ist nicht zulässig)

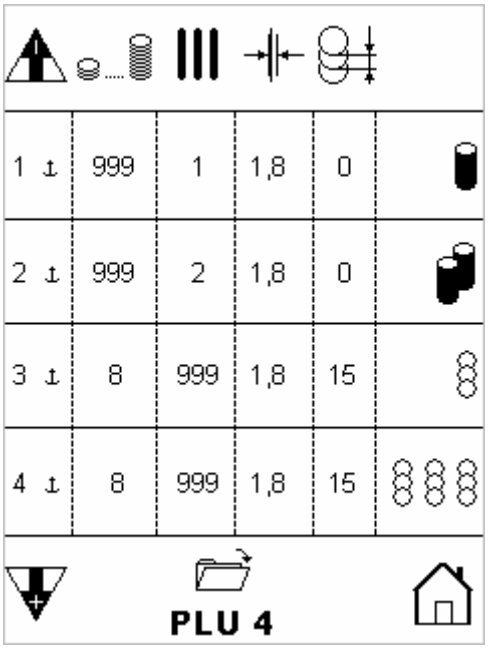
Anhang

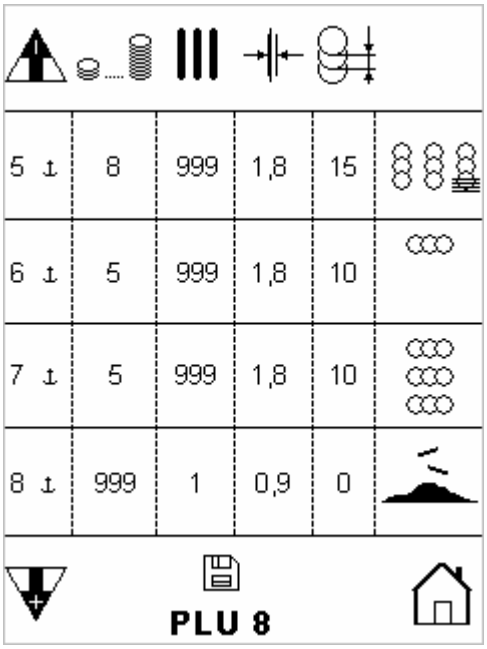
Festprogramme

Konformitätserklärung A400

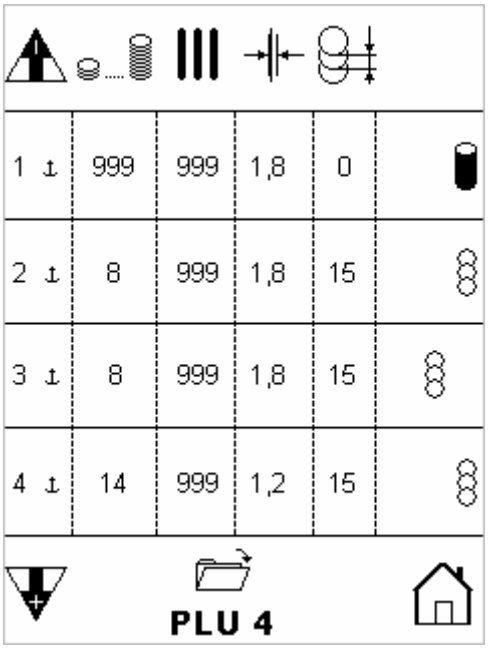
Konformitätserklärung A400FB

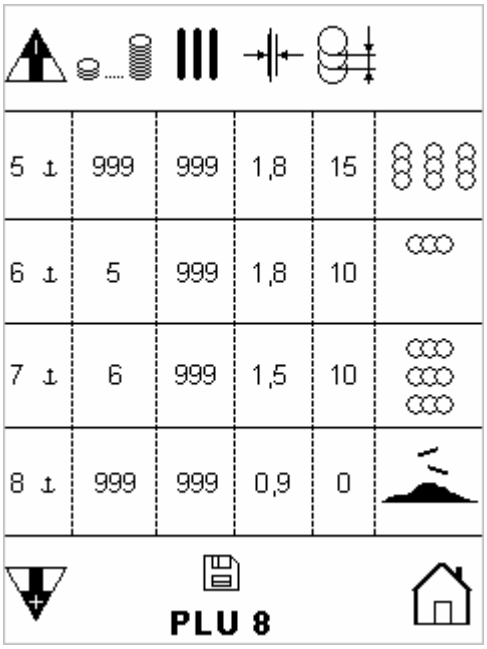
Festprogramme
Schneidemaschine A400 (Tischablage)





Schneidemaschine A400FB (Förderband)





Hauptverwaltung Balingen
Postfach 10 01 64, 72301 Balingen
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen, Deutschland

BIZERBA
Bizerba GmbH & Co. KG

CE Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, dass die Bauart der nachfolgend bezeichneten Maschine

Benennung:	Aufschnittschneidemaschine
Typ:	A402/A404/A406
Nr. der Baumusterprüfbescheinigung:	94 108
Nr. der Prüf- und Zertifizierungsstelle Fachausschuss Fleischwirtschaft im BG-PRÜFZERT:	0 391

dem in der Baumusterprüfbescheinigung beschriebenen Baumuster sowie den geltenden Anforderungen folgender EG-Richtlinien entspricht:

EG-Maschinenrichtlinie	98/37/EG
EG-EMV-Richtlinie	89/336/EWG
EG-Niederspannungsrichtlinie	73/23/EWG

Angewendete harmonisierte Normen und technische Spezifikationen:

EMV:	DIN EN 55011 Kl.A; DIN EN 61000-6-2; DIN EN 61000-3-2; DIN EN 61000-3-3
Sicherheit:	DIN EN 60204-1; DIN EN 60529; DIN EN 1974

Grundlage für die Konformitätserklärung sind die Vertragsdokumente (Bizerba Auftragsunterlagen). Bei einer nicht mit Bizerba abgestimmten, oder nicht von Bizerba durchgeführten Änderung des oben beschriebenen Geräte-Typs verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Datum: 04.07.2006

Hersteller-Unterschrift: ppa. .....

Angaben zum Unterzeichner: Martin Arndt
Geschäftsführer
Bizerba GmbH & Co. KG

Hauptverwaltung Balingen
Postfach 10 01 64, 72301 Balingen
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen, Deutschland

BIZERBA
Bizerba GmbH & Co. KG

CE Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, dass die Bauart der nachfolgend bezeichneten Maschine

Benennung:	Aufschnittschneidemaschine
Typ:	A402FB/A404FB/A406FB
Nr. der Baumusterprüfbescheinigung:	94 106
Nr. der Prüf- und Zertifizierungsstelle Fachausschuss Fleischwirtschaft im BG-PRÜFZERT:	0 391

dem in der Baumusterprüfbescheinigung beschriebenen Baumuster sowie den geltenden Anforderungen folgender EG-Richtlinien entspricht:

EG-Maschinenrichtlinie	98/37/EG
EG-EMV-Richtlinie	89/336/EWG
EG-Niederspannungsrichtlinie	73/23/EWG

Angewendete harmonisierte Normen und technische Spezifikationen:

EMV:	DIN EN 55011 Kl.A; DIN EN 61000-6-2; DIN EN 61000-3-2; DIN EN 61000-3-3
Sicherheit:	DIN EN 60204-1; DIN EN 60529; DIN EN 1974

Grundlage für die Konformitätserklärung sind die Vertragsdokumente (Bizerba Auftragsunterlagen). Bei einer nicht mit Bizerba abgestimmten, oder nicht von Bizerba durchgeführten Änderung des oben beschriebenen Geräte-Typs verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Datum: 04.07.2006

Hersteller-Unterschrift: ppa. .....

Angaben zum Unterzeichner: Martin Arndt
Geschäftsführer
Bizerba GmbH & Co. KG